Lehr- und Lesebuch

für die

weiblichen deutschen

Feiertags- oder Fortbildungs-Schulen.

Herausgegeben von

M. Öchsner.

(Durch K. Ministerialentschließung vom 11. Jan. 1873 in das Verzeichnis der gebilligten Lehrmittel aufgenommen.)

16. Auflage.

München.
Verlag von R. Oldenbourg,
Abteilung für Schulbücher.

Lehr- und Lesebuch

für die

weiblichen deutschen

Feiertags- oder Fortbildungs-Schulen.

Herausgegeben von

M. Öchsner.

(Durch K. Ministerialentschließung vom 11. Jan. 1873 in das Verzeichnis der gebilligten Lehrmittel aufgenommen.)

16. Auflage.

München.

Verlag von R. Oldenbourg,

Abteilung für Schulbücher.

Druck von R. Oldenbourg in München.

Inhalts-Verzeichnis.

I.

Lebensbilder.

1. Grüße von Gott.

Gott grüßt Manchen, der ihm nicht dankt. Zum Beispiele: Wenn dich früh die Sonne zu einem neuen, kräftigen Leben weckt, so bietet er dir „guten Morgen!“ Wenn sich abends dein Auge zum erquicklichen Schlummer schließet — „gute Nacht!“ Wenn du mit gesundem Appetit dich zur Mahlzeit setzest, sagt er: „Wohl bekomm's!“ — Wenn du eine Gefahr noch zu rechter Zeit entdeckest, so sagt er: „Nimm dich in acht, junges Kind, oder altes Kind, und kehre lieber wieder um.“ — Wenn du am schönen Maitag in Blütenduft und Lerchengesang spazieren gehest, und es ist dir wohl, sagt er: „Sei willkommen in meinem Schloßgarten!“ — Oder du dachtest an nichts, und es wird dir auf einmal wunderlich im Herzen und naß in den Augen und denkst nun: Ich will doch anders werden, so sagt er: „Merkst du, wer bei dir ist?“ — Oder, wenn du gehest an einem offenen Grabe vorbei und es schauert dich, so tröstet er dich und sagt: „Gelobt sei Jesus Christus!“ — So grüßt Gott Manchen, der ihm nicht antwortet und nicht dankt.

2. Die Engel am Scheidewege.

An dem Ziele, wo das Kindesalter in das Jugendalter übergeht, und das Mädchen zur Jungfrau wird, teilt sich der Weg des Lebens zur Rechten und Linken. Auf jeder Seite stehen drei Engel, welche die nahende Jungfrau empfangen und sie einladen mit ihnen zu gehen. Frei und lockend sind die Mienen, reizend, verführerisch die Gewänder, süß und überredend die Worte der zur Linken; sie heißen Weltsinn, Eitelkeit und Hochmut. Aber sanft und bescheiden blicken die zur Rechten, sittsam umschlingt das Gewand die zarten Glieder, freundlicher Ernst schwebt um die reinen Lippen; Friede des Himmels leuchtet von den edlen Stirnen. Sie nennen sich Unschuld, Einfalt und Demut.

Nahet sich eine Jungfrau dem Scheidewege, dann eilen ihr die zur Linken entgegen. „Geh' mit uns!“ sprechen sie, „unser Weg ist der Weg der Freude. Wir lehren dich, zu gefallen und zu genießen. Wir erhöhen durch Kunst, was die Natur dir gab, und ersetzen durch Kunst, was sie dir versagte. Wir bringen dir die Erzeugnisse fremder Erdteile, deinen Gaumen zu kitzeln; wir decken deinen Leib mit schimmernden Gewändern; wir lassen dich die Schmeichelworte des Lobes aus dem Munde schöner Männer vernehmen, wir führen dich in die buntgemischten Reihen des Tanzsaales, wo sich die berauschenden Töne der Musik mit dem raschen Wirbel des Tanzes, die Leckereien der Tafel mit den Scherzen deiner Freunde vereinigen, alle deine Sinne in wollüstige Betäubung zu versenken. Folg' uns und sieh stolz und triumphierend auf die Thörinnen herab, die in öder, einsamer Stille den Frühling des Lebens vertrauern!“

Folgt die Jungfrau dieser Rede, dann weinen die Engel zur Rechten eine Thräne des Mitleids über die verlorene Schwester, die da gleich dem Esau ihr Höchstes hingab für die flüchtige Lust der Sinne. Aber wenn sie, die Lockung nicht achtend, sich zu ihnen wendet, dann empfangen sie mit freundlichem Gruße die neue Freundin und reden also zu ihr: „Nicht die offene, geräuschvolle Welt, der Tummelplatz des Lasters und der Verkehrtheit, ist das Element weiblicher Tugend und Freude, der enge Bezirk des Hauses, der stille Familienkreis ist es, in dem die Geister der elterlichen, ehelichen und kindlichen Liebe wohnen. Dort führen wir dich hin, dort zeigen wir dir die Quelle deiner Freuden. Nichts von dem bieten wir dir, was jene dir geboten haben. Wir geben dir den Duft der Blumen, geäderte Blätter für brabantische Spitzen, die Viole des Baches für den Schmuck der geruchlosen Blume von Seide, wir führen dich statt in den prächtig erleuchteten Prunksaal unter den gestirnten Prachthimmel und lassen dich statt glänzender Kronleuchter — die wetterleuchtende Wolke, statt lockenreicher Haargebäude — die Silberhecke des Waldes bewundern. Dein höchster Lohn, wenn du uns folgest und treu bleibst, ist ein ruhiges Gewissen und das Wohlgefallen deines Schöpfers. Und dieses Bewußtsein wiegt alle Schätze und Güter der Welt auf. Es macht dich ruhig in den Stürmen des Lebens und würzt bei der bittersten Armut deine dürftige Mahlzeit. Es macht dich schön vor Gott und Menschen. Mag der Herbststurm die fallenden Blätter deiner

Jugend verwehen, mögen die Rosen deiner Wangen verbleichen und die Haare deines Hauptes ergrauen: — ewig blühet des Geistes Jugend; sie überdauert Zeit und Grab. — Bleib uns treu und wir sind bei dir auf allen Pfaden des Lebens — im Hause deiner Eltern, an deinem eigenen Herde, im Kreise der Deinigen. Bleib uns treu und wir versammeln liebende Hände um dich, die dir dein Kissen zurecht legen, wenn du krank bist, dir die gebrochenen Augen schließen und weinend dein erkaltetes Herz, in dem Unschuld, Einfalt und Demut wohnten, in den mütterlichen Schoß der Erde legen. Bleib uns treu und wir erhalten dein Andenken in den Herzen derer, die du liebtest, die dich liebten; wir führen sie oft zu deinem stillen Grabe, es mit Rosen zu bestreuen, und die Blicke von ihm hinauf zum Himmel zu erheben, voll sehnenden Verlangens nach deiner Umarmung in den Auen des Friedens.“ —

Welchen Weg willst du gehen, welchen Führerinnen folgen?

3. Das menschliche Leben.

Der edle Pfarrer von Blumbach saß an einem Sonntage nach geendeter Vesper unter der großen Linde neben dem Pfarrhause.

Die Jünglinge und Mädchen des Dorfes hatten sich nach der Feiertagsschule um ihn herum versammelt und sie hingen alle mit gespanntem Ohre an dem Munde des ehrwürdigen Pfarrers; denn er lehrte mit Liebe und Nachdruck.

Er hatte vor acht Tagen Vieles mit ihnen von dem menschlichen Leben gesprochen und es der horchenden Jugend aufgegeben, dazu ein Gleichnis zu finden bis auf den kommenden Sonntag. „Nun denn ihr Jünglinge!“ so sprach jetzt der forschende Lehrer, „womit vergleichet ihr das menschliche Leben?“

Da stand Paul, des Dorfwirtes Sohn, ehrerbietig auf und sprach: „Ich finde das Leben einem Kegelspiele ähnlich. So lange das Spiel währt, da steht der König, höher und schöner gestellt, in der Mitte und er gilt mehr als die übrigen Kegel. Ist aber das Spiel aus, so wirft man ihn gleich den übrigen Kegeln in die Grube daneben. Also auch gibt es im menschlichen Leben große und vornehme Leute, die da mehr gelten als die kleinen und armen; aber der Tod macht allem Vorzuge ein Ende und in dem Schoße der Erde ruhet der Große ohne Unterschied neben dem Kleinen.“

„Gut und richtig ist deine Vergleichung, mein Paulus,“ sprach der zufriedene Pfarrherr. Merket es euch, ihr Söhne und Töchter von reicheren Eltern, und achtet den ärmeren Bruder seiner Dürftigkeit wegen ja niemals geringe; denn kurz ist das Leben und dort drüben hat kein Vorzug der Erde, sondern einzig die Tugend geltenden Wert.“

„Wohlan denn, ihr Mädchen, womit vergleichet denn ihr das menschliche Leben?“

Da erhob sich mit Anstand Röschen, des Verwalters Tochter und sprach: „Ich vergleiche das Leben mit einem Faden.“

„Wenn ich am Spinnrädchen sitze, da ziehe ich einen Faden nach dem andern vom Rocken herunter, bis der Spulen gefüllt ist oder bis es mir beliebt, den Faden zu brechen.“

„Also auch spendet der liebe Gott dem Menschen ein Jahr nach dem andern, bis es ihm gefällt, abzuschneiden den Faden des Lebens. Schnell bricht das Fädlein und schnell ist es oft um Gesundheit und Leben des Menschen geschehen. Auch bin ich mit der geschicktesten Hand nicht im stande, einen Faden zu spinnen, ohne daß mehrere Knöpflein, größer oder kleiner, mit einlaufen. Also ist auch der Faden des menschlichen Lebens nicht immer eben und glatt, sondern der liebe Gott hat es also geordnet, daß Leiden und Trübsale wechseln mit erfreulichen Tagen.“

„Liebes Röschen!“ versetzte hierauf der Pfarrherr mit sichtbarer Freude, „dein Gleichnis ist eben so schön, als es wahr ist, und darin liegt für euch, meine Kinder, eine zweifache Lehre.“

„Gebt sorgfältig acht auf die edle Gesundheit, damit ihr nicht selber durch Unbedachtsamkeit das kostbare Leben euch kürzet und lernet in allen Schicksalen des Lebens, in den Tagen der Freude und Trauer, die Weisheit Gottes anbeten; denn sie ordnet jegliche Fügung einzig zu unserm Besten.“

4. Die beiden Raupen.

Zwei Raupen trafen einst auf ihren Wanderungen zusammen. Matt und schwer wand sich die eine am Boden hin und sprach zur jüngeren Schwester: „O du, die du noch in jugendlichem Übermute dein Haupt hochträgst und in lustigen Sätzen dahin wallest von einem Blatte zum andern, lerne von mir die kurze Dauer des Glückes, die traurige Lehre der Vergänglichkeit. Sieh, meine Kraft ist gänzlich erschöpft und ich fühle, daß ich sterben muß! Beweine mich, du glückliche

Schwester, daß ich dieses schöne Land auf immer verlassen und in Staub zerfallen soll. Wie gerne bliebe ich länger hier und freute mich mit dir meines Lebens; aber mein Wunsch ist umsonst — immer mehr schrumpft mein Leib zusammen und bereitet sich zum Tode. Verlaß mich auch im Tode nicht und trauere an meinem Grabe."

So klagte die Raupe; denn das Geheimnis des Todes ist dem beschränkten Wesen dunkel und fürchterlich, weil es die hohen Kräfte nicht kennt, die dereinst aus ihm geboren werden sollen.

Die betrübte Schwester verweilte an der Seite der Sterbenden und tröstete sie, bis sie zum Todesschlummer dahinsank. Mit treuer Liebe bewahrte sie nun den Sarg, den die Natur heimlich für die kleine Leiche gezimmert hatte und verließ den Ort nicht bei Tag und Nacht, sondern weidete dort umher und wachte darüber mit treuem Auge. Als aber mehrere Tage vergangen waren und sie einst nach einer finsteren, stürmischen Nacht an das Grab der Teuern kam, siehe — da war es von einander geborsten und auf den Trümmern desselben saß ein fremdes, seltsames Wesen mit weißen Flügeln, das bebte, wie von leiser Wonne durchschauert, und hob versuchend die zartgefalteten Schwingen.

„Wer bist du?" fragte die Erstaunte, „die du das Grab meiner Schwester zerstörtest, und wohin hast du ihren morschen Staub getragen?"

„Gott hat ihn gesammelt und aufs neue beseelt!" jauchzte die Erstandene. „Sehe ich dich an, du armes, mir einst so eng verschwistertes Wesen, so mahnt es mich lebendig an den Traum jener Zeit. Beschränkten Sinnes, wie ich damals war, kannte ich kein seligeres Los, als meines. Bitter war mir der Tod, denn ich hatte keine Ahnung von dem Zustande, dessen ich mich jetzt erfreue. Aber der Todesengel wurde mir ein Bote des Heiles, des unaussprechlichen Glückes. Noch habe ich keine Worte für das, was mich mit so seliger Ahnung erfüllt. Mir ist, als wäre die ganze Welt mein, als dürfte ich mit den Düften der Blume, mit den Wellen des Äthers nun mich aufs innigste vermählen."

So sprach der Schmetterling und entfaltete in seliger Hoffnung zum ersten Male der Schwingen glänzende Pracht. Mit leichtem Fluge stieg er empor und teilte die Luft mit seinen weit ausgebreiteten Flügeln. Die Raupe aber kehrte das geblendete Auge zu Boden, sie vermochte es nicht, das süße Wunder zu fassen. Als aber der Todesengel auch zu

ihr trat, da erwachte das holde Bild noch einmal lebendig vor ihren Sinnen, und sie trauerte nicht und bereitete sich still und hoffend zu dem geheimnisvollen Schlummer, der ihr der Eingang werden sollte zum höheren Leben.

5. Nichts und Alles.

Ein frommer Vater saß einmal mit seinen Kindern im Schatten des Apfelbaumes vor seinem Hause und genoß unter lehrreichen Gesprächen mit ihnen das Abendbrot. Er redete mit ihnen von den mancherlei Wünschen der thörichten Menschen, daß sie immer nach etwas anderem verlangen und nur die wenigsten das Rechte begehren.

Da meinten die Kinder, sie wollten schon etwas Rechtes und wohl das Allerbeste verlangen, wenn's nur auf ihren Wunsch ankäme.

„Nun denn," sprach der Vater, „so laßt einmal hören, was würdet ihr euch denn wünschen?" Da fing die jüngste Tochter, Brigitte, an: „Ich, lieber Vater, wünschte mir, daß ich recht schön wäre, denn die Schönheit gefällt jedermann sehr wohl; auch hat man schöne Leute überall lieb." — „Eitles Ding mit deiner Schönheit!" fiel ihr Gottlieb, der nur einige Jahre älter war, in die Rede. „Weißt du wohl, wie schön unsers Nachbars Heinrich noch vor drei Monaten war, ehe ihn die Blattern so häßlich machten? Was hat er nun von seiner Schönheit! Und dann hast du ja von einem schönen Gesicht auch nicht zu essen, wenn dich hungert. Da will ich mich gerne um Schönheit nichts kümmern, sondern ich wünschte mir lieber, daß ich recht reich wäre; denn Geld regiert die Welt und Reichtum verschafft uns alles, was wir nur wollen."

„Auch du, Bruder," sprach jetzt Konrad, der älteste Sohn, „auch du hast nicht das Beste gewählet; denn Reichtum kann so schnell dahin sein wie Schönheit, und wenn du mitten im Gelde sitzen, und dabei ein dummer Wicht sein würdest, so wärest du doch nirgend geachtet. Da wünschte ich mir lieber, recht verständig zu sein; denn der Verstand überlebt Schönheit und Reichtum und erwirbt uns Ansehen und Liebe bei allen vernünftigen Menschen."

Mit froher Selbstgefälligkeit, als hätte er das Rechte getroffen, blickte jetzt Konrad auf zu dem Vater und sprach: „Nicht wahr, Vater, mein Wunsch ist der beste!"

Der Vater schwieg, sah nieder zur Erde und schrieb mit seinem Stabe etwas in den Sand. Es waren einige Nullen.

„Was sollen diese Nullen bedeuten? Was willst du damit sagen? mein Vater!“ so fragte jetzt Konrad.

„Die Antwort auf deine Frage,“ erwiderte der Vater. „Denn sehet, Kinder! Schönheit, Reichtum, Verstand und alle andern Güter der Erde sind in den Augen des weisen Mannes nichts; sie gleichen ebenso vielen Nullen. Sie alle gelten nichts ohne Eines. Setze ich aber Eins vor die Nullen, so hat das, was vorher nichts galt, einen großen Wert.“

„Dieses Eine aber, meine Kinder, ohne welches alle Güter, die wir besitzen, nichtig und null sind, und mit welchem wir Alles haben, was uns wahrhaftig not thut, ist — Tugend. Sie allein macht den Menschen wahrhaft schön und reich, weise und glücklich.

6. Das hochzeitliche Kleid.

Margaretha hatte von ihrer Ahnfrau ein schönes Kleid zum Geschenk erhalten. Es war von weißer, glänzender Seide, mit roten Blüten übersäet und mit feinen Spitzen verbrämt. Margaretha hatte daran eine unbeschreibliche Freude. Mit Herzenslust sah sie es immer wieder an und zeigte es jeder ihrer Gespielinnen, und der Gedanke an das schöne Kleid war ihr erster beim Aufwachen und ihr letzter beim Einschlummern.

Als sie es aber am Hochzeitstage ihres Bruders das erste Mal anzog, da hatte sie das Unglück, beim Essen einen Flecken in das hochzeitliche Kleid zu bringen. Bitterlich weinte das Mädchen, als es nach Hause kam und der Mutter den Unfall erzählte. — Nach einiger Zeit begegnete es Margarethen wieder, daß sie das Kleid mit zwei andern Flecken beschmutzte. Es schmerzte sie zwar, aber lange nicht mehr in so hohem Grade, wie das erste Mal und sie vergoß nun schon keine einzige Thräne mehr.

„Sieh, meine Tochter,“ sprach jetzt die verständige Mutter, die dieses bemerkt hatte, „es geht mit der Unschuld, wie es dir mit deinem schönen Kleide erging; denn es ist die Unschuld so recht das hochzeitliche Kleid der unsterblichen Seele.“

„Man achtet und schonet das schöne Kleid, so lange es rein und unbefleckt ist. Wird es aber mit dem ersten Flecken verunstaltet, so betrübt und ärgert man sich. Indes ist es nun einmal geschehen und man schonet und achtet es weniger. Viel gleichgiltiger sieht man den zweiten Flecken an, merkt

kaum mehr auf den dritten und vierten und in kurzer Zeit ist das schöne Festkleid ein verworfener Lappen."

„D'rum zitt're vor dem ersten Tritte,
Mit ihm sind auch die andern Schritte
Zu deinem nahen Fall gethan."

7. Gott lebt, wie sollt' ich traurig sein?

Ein ehrlicher Bürger war durch allerlei Unglücksfälle ganz zurückgekommen. Harter Mangel und Nahrungssorgen drückten ihn und wurden ihm um so schwerer, da er sich vorher in glücklicheren Umständen befunden hatte. Und weil er auch noch keine Hoffnung vor sich sah, seine Umstände zu verbessern, so verfiel er in tiefe Schwermut. Sein Weib war seiner wegen sehr in Sorgen. Schon lange hatte es alle Mittel angewendet, ihn aufzumuntern und zu tröften; schon oft hatte es ihn an die Güte und Fürsorge Gottes erinnert und ihn ermahnet, auf Gott zu vertrauen. Aber es hatte nicht viel damit ausgerichtet.

Endlich besann sich die Frau auf ein neues Mittel, sein Herz zu rühren und im Vertrauen auf Gott zu stärken. Sie zeigte sich eines Morgens sehr betrübt. Der Mann fragte nach der Ursache, aber sie seufzte und schwieg. Dadurch ward der Mann nur noch neugieriger und gab sich alle Mühe, die Ursache ihrer Traurigkeit zu erfahren. Endlich sagte sie, es habe ihr geträumt, unser Herrgott sei gestorben und die heiligen Engel seien mit der Leiche gegangen.

Seit langer Zeit hatte der Mann nicht mehr gelächelt; aber jetzt konnte er sich dessen nicht enthalten. Er gab sogar der Frau einen kleinen Verweis, daß sie sich über einen solchen Traum bekümmern könne, und fragte sie, ob sie denn nicht wisse, daß Gott unsterblich sei.

„Wie," sagte sie, „ist Gott unsterblich?"

„Ei freilich," antwortete der Mann, „wer wird daran zweifeln?"

„Nun," sagte das Weib, „wenn du das weißt, warum verlassest du dich nicht auf den, der nie stirbt, der unsere Haare zählt und uns bisher glücklich durchgeholfen hat?"

Der Mann ging in sich, ward von Zeit an ruhiger, arbeitete und traute auf Gott, der ihn auch nicht verließ.

Empfiehl dem Herrn deine Wege und hoffe auf ihn! er wird es wohl machen. Ps. 27, 5.

8. Himmelsblau und Wolkengrau.

Ein Landmädchen verachtete die Wolken und sagte zu seinem Vater: „Wenn sie auch nur den schönen, blauen Himmel nie mehr bedeckten!“ — Der Vater antwortete ihm: „Armes Kind! was hast du von dem schönen Himmelsblau? Die grauen Wolken sind für uns der segnende Himmel.“

Wenn ich Scharen glänzender Müßiggänger daher stolzieren und neben ihnen einfach gekleidete Leute vorbei in die Kirche oder an die Arbeit gehen sehe, so denke ich an dieses Himmelsblau und an dieses Wolkengrau.

9. Sprichwörter.

1. Erst schau — dann trau; erst gründe — dann bau; erst wäg es — dann wag es; erst thu es — dann sag es. 2. Fürchte Gott; thu recht; scheu niemand. 3. Thu das Deine; Gott thut das Seine. 4. Je lieber das Kind, je schärfer die Rute. 5. Guter Mut, halbe Arbeit. 6. Naschen macht leere Taschen. 7. Das Schlechteste knarrt am meisten. 8. Schönheit vergeht — Tugend besteht. 9. Besser arm in Ehren, als reich in Schande. 10. Augen auf; Kauf ist Kauf!

10. Die Vase und der Wasserkrug.

Ein Künstler, im Fertigen irdener Gefäße wohl geübt, bildete einst eine kostbare Vase. Zufällig stellte er sie neben einen gewöhnlichen Wasserkrug. Stolz auf ihre Bestimmung, das Zimmer eines Reichen zu zieren, fand sich diese Vase durch die gemeine Nachbarschaft gekränkt, und befahl dem Kruge, sich zu entfernen. — „Du bist mir,“ sprach sie, „wahrlich zu gemein, als daß ich länger deine Nähe ertragen könnte. Dort unter jenem verächtlichen Küchengeschirre, dort ist der Platz, der dir gebührt; da begib dich hin. Nur das Schönste und Gelungenste darf sich an meine Seite stellen und sich mit mir vergleichen.“

„Thörin!“ rief jetzt der Künstler, der diese hochtrabenden Worte vernommen hatte, „was bist du besser, daß du solchen Stolz hegen dürftest? Ist es nicht ein Thon, aus dem du mit dem Kruge gebildet bist, und wenn dich höhere Schönheit ziert, wessen Verdienst ist es, als meines, der ich dich mit solchem Vorzuge schmückte?“

11. Vom Tanzen.

Recht so! Laß dein Herz singen und springen, wenn es fröhlich ist, und steigt dir solche Fröhlichkeit auch von Kopf und Brust zu den Füßen herab und du willst tanzen, so tanze! Ich laß es gern geschehen, wenn dein singender Mund dabei aufspielt, oder eine liebe Hand dabei das Saitenspiel rührt. Müssen aber erst Musikanten für Geld dazu bestellt werden, damit deine Füße ihre Lust offenbaren können, dann ist die Fröhlichkeit deines Herzens auch nur eine bestellte, und eine solche ist nicht gemeint, wenn es in der Schrift heißt: „Seid allzeit fröhlich!“ — Nimm dich in acht, Mädchen! vor einer Tanzlust, die mehr als die Füße kosten kann. Du könntest dich leicht auch einmal um die Seligkeit tanzen, wie dort des Königs Töchterlein, das dem Täufer Johannes den Kopf abgetanzt hat. Das Evangelium meldet zwar nicht, wie dem Mädchen solche Kunst bekommen sei, wiewohl du dir denken kannst, daß es von einem solchen Tanze nicht auf einem rosenblätternen Gewissenspolster mag ausgeruht haben; aber die mündliche Überlieferung erzählt, daß, als die Prinzessin einmal über ein gefrorenes Bächlein gegangen, das Eis mit ihr eingebrochen sei und sie habe sich, da sie sich wieder herauf arbeiten wollte, an den scharfen Eiskanten den Kopf abgeschnitten. Sonst ist das Racheschwert von Eisen, das aber war eines von Eis.

Ach, für wie viel Mädchen war der Tanzboden schon ein Eisboden, der samt dem Herzen gebrochen ist. Ist es auch gleich nie der Kopf, der dabei verloren geht, so ist's doch nicht selten Gesundheit, Ehre und Unschuld; und Manche, wenn sie heimkömmt, findet statt des Ruhebettes ein Unruhebett, das sich nie mehr von der Stelle will rücken lassen.

12. Die Soldatenmutter.

„Ach wäre doch Schwester Martha hier!“ so seufzten und jammerten die verwundeten Franzosen auf dem Schlachtfelde von Jena im Jahre 1807 und sie sahen sich vergebens um nach einer mildthätigen Helferin und Trösterin, die ihnen in ihren Nöten so, wie Jene christlichen Beistand geleistet hätte. — „Auf dem Schlachtfelde habe ich Euch zuerst kennen gelernt,“ sagte der französische Marschall Oudinot zur Schwester Martha, als er sie nach jenem Feldzuge auf seiner Durch-

reise in Besançon besuchte. „Damals haben unsere Soldaten gar sehnsüchtig gejammert: Ach, wäre doch Schwester Martha hier!“

Schwester Martha, welche in der Welt Anna Biquet geheißen hatte, diente viele Jahre Gott und den Kranken in klösterlicher Einsamkeit als barmherzige Schwester. Als beim Ausbruch der französischen Revolution in Frankreich die Klöster alle aufgehoben wurden, da ließ sie dennoch nicht ab, Werke der Barmherzigkeit zu üben an Jedem, der ihrer bedürftig war; sie war insbesondere da am liebsten, wo die Not am größten war, auf den Schlachtfeldern und in Lazareten, ohne Unterschied Feinden wie Freunden dienend. Noch im Jahre 1814 erkannte sie ein russischer Soldat, den sie nach der Schlacht gepflegt, und sagte der lieben Alten: „Gott vergelt's Euch!“

„Ach, wäre doch Schwester Martha hier!“ — Aber Schwester Martha war damals (1807) schon im hohen Alter und konnte ihren lieben Brüdern nicht mehr folgen ins weite große Elend. Und Schwester Martha hatte auch zu Hause in Besançon vollauf zu thun. Hier wohnte sie und lebte von einer sehr geringen Pension. Das vorzüglichste Möbel in ihrer armen Wohnung war ein großer Kessel, in dem sie Suppe für Dürftige Tag für Tag kochte. Das Fleisch oder vielmehr die Abfälle davon, sowie das Brot erbettelte sie in Gasthäusern und bei gutthätigen Menschen; das nötige Gemüse baute sie selbst in dem kleinen Garten, den sie besaß, und hierin, sowie bei allen Liebesdiensten hatte sie eine Gehilfin an einer Mitschwester, Namens Beatrix. An sich dachte sie zuletzt; sie hatte vor den Armen, die sie nährte, nichts voraus, als die Sorge und Arbeit. Sie lebte nur, um wohlzuthun. Ihre Kleidung war einfach und ärmlich.

Im Jahre 1811 kamen 600 fremde Gäste nach Besançon, spanische Kriegsgefangene im größten Elend; und das Elend, woher es auch kam, war ja der beste Empfehlungsbrief für Schwester Martha. Da hat es nun gegolten, zu sorgen, zu bitten, zu arbeiten. Schwester Martha war unermüdlich. Von einem Soldaten mit einem Tragkorb begleitet, ging sie von Haus zu Haus, um die Brocken einzusammeln oder vielmehr zu erbetteln; denn die spanischen Kriegsgefangenen hatten so wenig Gnadenlöhnung, daß sie dafür täglich kaum ein Pfund Brod hätten bestreiten können. Sie aber wußte

Mittel, so viel Nahrung herbeizuschaffen, daß der Hunger ihrer lieben Brüder gestillt werden konnte.

Ebenso emsig sorgte sie für Reinlichkeit der armen Kriegsgefangenen. Sie wechselte öfter das Stroh, worauf sie lagen, sie besorgte ihre Wäsche und besserte ihre zerlumpten Kleidungsstücke aus, zu welchem Geschäfte sie die Nächte benutzte. Wenn Einer oder der Andere krank wurde, so verdoppelte sie ihre Sorgfalt. Man sah sie oft die Stadt durchwandeln vom Gefängnis zum Spital und manchmal führte sie zugleich drei arme Kranke mit sich fort. Es war ein rührender Anblick und das Bild der Barmherzigkeit selbst, wenn so sich der Eine auf ihre Schultern stützte, der Andere ihr zur Seite ging und sie selbst dem Dritten unter die Arme griff. Ganze sechzehn Monate lang besuchte sie täglich einen spanischen Offizier, der an einem unheilbaren und schmerzlichen Beinfraß litt, und pflegte ihn mit mütterlicher Sorgfalt. — Oft trat der Fall ein, daß die emsige und sorgfältige Frau genötigt war, zum General zu gehen, welcher in Besançon kommandierte, um ihm ihr Anliegen vorzutragen. Einst sprach er zu ihr lächelnd: „Schwester Martha, Ihr werdet wohl sehr betrübt sein, wenn Eure guten Freunde, die Spanier, Euch verlassen werden.“ — „Ja,“ antwortete sie, „aber dann kommen meine guten Freunde, die Engländer. Alle Unglücklichen sind meine Freunde.“ — Der Befehl kam wirklich, daß die gefangenen Spanier von Besançon weggebracht werden sollten, und es war schwer zu entscheiden, wer betrübter darüber war, Schwester Martha oder ihre Pflegesöhne. Sie bot alle Kräfte auf, dafür zu sorgen, daß die Armen auf ihrem Marsche mitten im Winter doch wenigstens vor Kälte geschützt würden. Deshalb sammelte sie Almosen in der ganzen Stadt, und die Beiträge, welche die barmherzige Schwester erhielt, waren so groß, daß alle Gefangenen vor ihrer Abreise hinlänglich mit Kleidungsstücken versehen werden konnten. — Um ihrer liebevollen Pflegemutter doch einigermaßen ihre Dankbarkeit zu beweisen, beschlossen die Gefangenen, die einzige Kostbarkeit, die sie besaßen, ihr zu verehren — ein silbernes Kruzifix, worauf sie die Worte in ihrer Landessprache eingraben ließen: „An Mutter Martha, unsere Wohlthäterin.“ — Mutter Martha wollte aber das Geschenk durchaus nicht annehmen; doch zuletzt gab sie den Bitten ihrer dankbaren Pflegekinder nach, als diese ausriefen: „Mutter Martha wird ja das Bild unseres Heilandes nicht von sich weisen!“

Die Vorhersage der frommen Schwester Martha ging in Erfüllung. Es kamen zwar nicht die Brüder Engländer, aber dafür die Brüder Russen, Österreicher und Preußen und Italiener und Deutsche aus allen Provinzen; und zuletzt, als sich der Krieg über Frankreich selbst hinwälzte, auch die Brüder Franzosen. Und Schwester Martha nahm sie Alle, die nach Besançon kamen, als ihre Gäste auf, und speisete die Hungrigen und labte die Durstigen und kleidete die Nackten und besuchte die Gefangenen und pflegte die Kranken und begrub die Toten. Man hat berechnet, daß sie in weniger als elf Monaten an mehr als dreißigtausend französischen oder fremden Gefangenen Mutterstelle vertreten und daß sie deren an viertausend Mann zu gleicher Zeit verpflegt hat. Darum wurde auch ihr Name in allen Sprachen mit Segen genannt und von allen Zungen wurde sie die „Soldatenmutter" gepriesen.

Das alles erfuhren dann endlich auch die Fürsten — Kaiser und Könige, und wie die Schwester Martha in Besançon mit christlicher Liebe und Sorgfalt so viele Tausende genährt und gepflegt habe, ohne Unterschied des Volkes und der Religion, als eine wahrhafte Samariterin. Darum, und um die christliche Tugend an ihr zu ehren, wetteiferten sie gleichsam, wie sie die Schwester Martha auszeichnen sollten. Der König von Frankreich, der nun wieder den Thron seiner Väter bestiegen hatte, gab ihr das St. Ludwigskreuz und ließ noch ein besonderes Ehrenzeichen für sie verfertigen mit der Inschrift „Huldigung der Tugend." — Der Kaiser von Rußland, der Kaiser von Österreich, der König von Preußen und andere Fürsten beehrten sie ebenfalls mit Orden und Ehrenzeichen, so daß sie zuletzt wie einer der ersten Kriegshelden mit zwölf Dekorationen geziert war. Der König von Frankreich setzte ihr zugleich eine Pension von jährlich zwölfhundert Franken aus, die sie dankbar annahm für ihre Brüder, die Armen. Der Kaiser von Rußland und der König von Preußen luden sie ein, in ihr Land zu kommen, was sie jedoch nicht annahm, da sich in ihrer eigenen Heimat noch so viel Gelegenheit darbot, Barmherzigkeit an ihren Mitbrüdern zu üben. Die ihr von diesen beiden Fürsten dargebotenen Geschenke schlug sie indessen nicht aus, indem sie solche als Mittel benutzte, menschliches Elend zu mildern.

Die Soldatenmutter, Schwester Martha, ging heim zu Christus, den sie in ihren Brüdern ihr Leben lang geliebt

und gepflegt, am 29. März 1824 in ihrem fünfundsiebenzigsten Jahre.

„Ach, wäre doch Schwester Martha hier!“ rufen wohl noch jetzt immer Tausende von Unglücklichen, Armen und Kranken, welche von dieser gottseligen Frau Kunde bekommen. Gott aber, der allbarmherzige Vater, sorgt dafür, daß ein Beispiel dieser Art auf immer fortwirkt und neue Marthen auferweckt.

13. Der schönste Schmuck einer Mutter.

Die Römerin Cornelia war eine der vornehmsten Frauen der Stadt und erzog ihre Kinder so musterhaft, daß sie die Bewunderung Aller waren. Einst erhielt Cornelia von einer andern Römerin einen Besuch. Diese kramte vor ihr alle ihre Juwelen, Perlen und andern Kostbarkeiten aus und bat die Cornelia, sie möchte doch auch ihren Schmuck sehen lassen, der, wie es ihr hoher Stand vermuten lasse, in seiner Art, alles übertreffen müsse. — Cornelia holte ihre Kinder, stellte sie vor sich hin und sagte: „Dies sind meine Juwelen; dies ist mein Schmuck.“

14. Das Mädchen von Saragossa.

Saragossa ist eine Stadt in Spanien. Napoleon I. wollte auch dieses Land unterjochen und belagerte deshalb auch Saragossa, eine der wichtigsten Städte. Rund auf den Wällen der Festung waren Kanonen aufgepflanzt und sprühten Tod und Verderben in die Reihen der Franzosen. Aber die Franzosen waren auch von jeher, und namentlich unter einem Napoleon, tüchtige Krieger; deshalb gaben sie den „guten Morgen“ mit einem ebenso gemeinten „guten Tag“ zurück. Da verstummten die spanischen Geschütze, denn der größte Teil der Geschützmannschaft war gefallen.

Zu eben dieser Zeit kam ein Mädchen, Auguste, mit einem Korbe voll Eßwaren auf den Wall, um solche ihrem Bräutigam zu bringen; aber sie fand diesen, einen heldenmütigen Jüngling, tot vor der Kanone liegen. Rasch war das Mädchen entschlossen. Es setzte seinen Korb hin, ergriff eine brennende Lunte und feuerte mutig die geladenen Geschütze ab. Der Donner der Kanonen rief die Ängstlichen und Geflohenen herbei; es erschienen neue Mannschaften, und mit Sturmeseile lief die Nachricht durch die Stadt, wie Auguste allein dagestanden und auf den Feind gefeuert habe. Aufs neue erwachte der gesunkene Mut und die Bürger

Saragossas stritten um so wackerer und mit solcher Ausdauer, daß endlich der Feind mit großem Verluste abziehen mußte.

Merke: In allen Fällen des Lebens kömmt es vorzüglich darauf an, die nötige Geistesgegenwart zu behalten; denn sie allein vermag unser Thun richtig zu leiten.

15. Deutsche Frauen.

Im Jahre 1137 hatte Konrad III., Herzog in Schwaben, aus dem berühmten Hause der Hohenstaufen, mit Widerspruch mehrerer deutschen Fürsten die Kaiserkrone erlangt. Einer seiner eifrigsten Widersacher war der Bayernherzog Heinrich der Stolze, der sich dem neuen Kaiser nicht beugen wollte und daher in die Acht erklärt und seiner beiden Herzogtümer, Sachsen und Bayern, beraubt wurde. Zwar suchte er seine Rechte mit dem Schwerte geltend zu machen, starb aber, ohne solches vermocht zu haben, zu Quedlinburg im siebenunddreißigsten Jahre seines Alters. Heinrich hinterließ einen zehnjährigen Sohn, den nachmals so berühmten Heinrich den Löwen, dessen Mutter und Großmutter, Frauen von männlicher Festigkeit, alles anwandten, ihrem Sohne und Enkel seine Länder zu erhalten.

Welf, des verstorbenen Herzogs Bruder, warf sich mit einem Teile seines Heeres und mit mehreren Rittern in die im Württembergischen am Neckar gelegene feste Stadt Weinsberg und ließ die Thore verschließen. Kaiser Konrad III. belagerte sie im Jahre 1140 und drohte den Einwohnern Tod und der Stadt Vernichtung, wenn ihm nicht sofort die Thore geöffnet und die Stadt übergeben würde. Doch dieser Drohung ungeachtet war der Kaiser genötigt, die Belagerung fortzusetzen. Endlich aber zwang doch Hungersnot und die Unmöglichkeit, sich länger zu verteidigen, die Einwohner zur Übergabe, so sehr sie auch befürchten mußten, daß der gereizte Monarch nun seine Drohung in Erfüllung bringen werde.

Des Tages zuvor, ehe die Übergabe erfolgte, erschien eine Deputation von Bürgersfrauen aus Weinsberg im kaiserlichen Lager und stellte vor, daß die Frauen an der Widerspenstigkeit der Stadt keinen Anteil haben, und man daher gestatten möge, daß sämtliche Frauen in der Stadt ungehindert abziehen und so viel von ihren Kostbarkeiten und Kleinodien mitnehmen dürfen, als sie tragen können. Der Kaiser bewilligte dieses Gesuch und die Frauen kehrten vergnügt in

die Stadt wieder zurück, nachdem sie vorher noch sich für die kaiserliche Gnade bedankt hatten.

Am folgenden Tage öffneten sich die Thore. Die Frauen zogen in langen Reihen aus der Stadt, und jede derselben trug ihren Eheherrn oder sonstigen lieben Verwandten auf dem Rücken. Dieser Anblick milderte den Zorn des Kaisers, dem diese List der Weiber überaus gefiel und der sich des Lachens darüber nicht erwehren konnte.

Als ihm daher sein Bruder, der Herzog Friedrich, und mehrere seiner Feldherrn vorstellten, daß er diese listige Auslegung seines kaiserlichen Wortes nicht zulassen könne, so erwiderte er: „Ich habe es ihnen einmal versprochen, und eines Fürsten Wort darf nicht gebrochen werden. Es ist ehrenwert, daß die Frauen ihre Männer als das größte Kleinod betrachten.“ — Er ließ nun auch den übrigen Einwohnern und der Stadt selbst Schonung angedeihen.

Die Gräfin Katharina von Schwarzburg hatte sich vom Kaiser Karl V., als dieser im Jahre 1547 durch Thüringen zog, einen Schutzbrief ausgewirkt. Dessenungeachtet erlaubten sich die spanischen Soldaten, den Unterthanen das Vieh wegzutreiben. Sie erhielt davon Nachricht, als eben der Herzog Alba im Schlosse zu Rudolstadt bei ihr das Frühstück einnahm. Sie machte dem Feldherrn Vorstellungen hierüber, ward aber ausgelacht und mit der Ausrede abgewiesen, daß sich solche Vorfälle nicht verhindern ließen.

„Das wollen wir sehen!“ rief die Gräfin entrüstet, „meinen armen Unterthanen muß das Ihrige wieder werden, oder, bei Gott“ — setzte sie drohend hinzu — „Fürstenblut gegen Ochsenblut!“ — In diesem Augenblicke füllten die Soldaten der Gräfin, das Schwert in der Hand, den Saal. — Alles dies, vorzüglich aber die entschlossenen und treffenden Worte der heldenmütigen Frau, machten auf den sonst eiskalten Wüterich solchen Eindruck, daß er sogleich schriftlich den Befehl erteilte, alles Geraubte auf der Stelle zurückzugeben.

Ein Beispiel seltener Geistesgröße und ehelicher Treue gab in neuester Zeit die mit dem Könige Franz II. von Neapel vermählte bayerische Prinzessin Marie. Sie begleitete ihren Gemahl freiwillig nach Gaëta, dem festesten Platze des

Königreiches, um dort unter Lebensgefahr alle Entbehrungen und Schrecken einer langwierigen Belagerung auszuhalten. Sie besuchte daselbst täglich die Spitäler, leistete Wärterdienste und wich selbst vor ansteckenden Krankheiten nicht zurück. Ein tröstender, ein mitleidender Engel, wachte sie am Sterbelager der Soldaten, empfing von ihnen die letzten Aufträge an ihre Angehörigen in der Heimat und drückte ihnen die Augen zu. Europa blickte mit Staunen auf die Heldin von Gaëta, und die edlen deutschen Fürstinnen haben ihre Bewunderung dadurch ausgedrückt, daß sie der heldenmütigen, jungen Königin einen goldenen Lorbeerkranz verehrten, auf dessen kunstvoll gearbeiteten Blättern die Namen der erlauchten Geberinnen stehen.

16. Geschichtliches über die deutschen Frauen.

Die ersten deutschen Frauen, deren die Geschichte erwähnt, erscheinen mitunter als gewaltige und furchtbare Gestalten. Marius hatte die Teutonen besiegt, da traten den Fliehenden an der Wagenburg die Frauen entgegen, schalten sie Feiglinge, trieben sie in den Kampf zurück und warfen sich selbst mit Allem, was ihnen von Waffen in die Hände kam, auf die Römer. Die meisten fielen auf dem Schlachtfelde; die gefangen wurden, baten den Marius, daß er sie dem Dienste der keuschen Jungfrauen der Vesta widmen möge, und als diesem Gesuche nicht entsprochen wurde, erdrosselten sie sich in der nächsten Nacht. — Bei dem folgenden Sieg über die Cimbern gaben die Frauen der Überwundenen den Römern ein noch furchtbareres Schauspiel. Sie töteten zuerst ihre Männer, dann ihre Kinder und zuletzt sich selbst.

Was Tacitus von der Erziehung und der Lebensweise der deutschen Frauen erzählt, macht es erklärlich, daß sie den Tod dem Verluste ihrer Ehre und Freiheit vorzogen. Die Jungfrau wurde so erzogen, daß sie die Frische des Körpers bewahrte und an hohem, schlanken Wuchse mit dem Jünglinge wetteiferte. Der Bräutigam brachte der Braut als Mitgift ein Ochsenpaar zu, ein gezäumtes Pferd, einen Schild, einen Speer, ein Schwert, damit sie erinnert werde, daß sie die Genossin des Mannes in Arbeit und Gefahr sein solle. Nicht genug, daß die Frau für Haus, Herd und Feld zu sorgen hatte, folgte sie dem Manne in den Krieg, trug ihm Speise zu und verband seine Wunden. Ihre Tracht war ein mit Purpurstreifen eingefaßtes leinenes Gewand, welches

die Arme, den Hals und den Nacken unbedeckt ließ. Über diesem Unterkleide wurde ein Mantel getragen.

Die deutschen Frauen hatten blaue Augen und blondes, ins Rötliche spielendes Haar. In Rom gefiel dies so sehr, daß es dort allgemeine Sitte wurde, dunkles Haar blond zu färben oder ganze Perücken von ächtem, deutschen Haar zu tragen. Die Locken der deutschen Frauen wurden zu einem förmlichen Handelsartikel.

Gegen begabte Jungfrauen und Frauen hegte das Volk oft religiöse Verehrung. Schon bei den Teutonen befanden sich weissagende Priesterinnen, mit weißen Gewändern, ehernen Gürteln und feinen Flachsmänteln angethan. Das Andenken der Aurinia, einer früheren Priesterin, wurde lange mit Ehrfurcht bewahrt. Hoch verehrt war am Unterrhein die Veleda, eine Jungfrau vom Stamme der Brukteren, die von einem hohen Turme, den sie allein bewohnte, ihre Sprüche verkündete. Auf ihren Rat wurden Bündnisse geschlossen, Krieg erklärt und Frieden gemacht. Krönte der Sieg die deutschen Waffen, so wurde ihr der Erfolg zugeschrieben, und zu ihren Füßen legten die aus der Schlacht heimkehrenden Krieger die beste Beute nieder. Tacitus sagt daher mit Recht: „Die Deutschen glauben, daß dem Weibe etwas Heiliges und Vorahnendes innewohne; darum achten sie des Rates der Frauen und horchen ihren Aussprüchen.“

Durch den späteren Verkehr mit dem üppigen Römervolke blieb es freilich nicht bei dieser einfachen und nüchternen Lebensweise, und die Worte, mit denen eine deutsche Frau, die Gattin des Ostgoten Tribigild, ihren Mann zum Kampfe gegen Rom aneiferte, mögen in ähnlicher Weise öfter vorgekommen sein. „O, warum habe ich einen so trägen Mann?“ sagte sie, „wie glücklich sind doch die Westgotinnen, welche mit dem Raube der Städte sich schmücken und denen die Jungfrauen Griechenlands als Mägde dienen!“ — Die Gesetze der Alemanen, Bayern und Sachsen setzten auf den Mord einer Frau das Doppelte des Sühngeldes, das für einen erschlagenen Mann bezahlt werden mußte. Auch die Ehre der Frauen wurde durch strenge Bestimmungen geschützt. Bei den salischen Franken wurde Jeder um fünfzehn Schillinge (damals eine nicht unbedeutende Summe) gestraft, der einer Frau oder Jungfrau in unehrbarer Weise und wider ihren Willen die Hand gestreichelt hatte.

Die Tracht der Frauen zur Zeit der fränkischen Herrscher

war gerade nicht durch Geschmack ausgezeichnet. Wie es einem armen Mädchen, das zur reichen Frau geworden, oft begegnet, sich mit Sachen zu überladen, die sich durch Kostbarkeit, nicht durch Schönheit auszeichnen, so liebten auch die deutschen Frauen jener Jahrhunderte, nachdem ihre Männer ihnen die Schätze Roms und der Provinzen zu Füßen gelegt hatten, die bunten Steine und das goldene Geschmeide und trugen diese Siebensachen über Kleidern von grellen Farben. Auf dem Kopfe glänzte ein reichverzierter Goldreif, an welchem ein Schleier befestigt war, der aber das Gesicht keineswegs schützte, sondern völlig frei ließ. Das Haar fiel, in zwei Zöpfen geflochten, links und rechts über die Brust bis zum Knie. Das Unterkleid war noch der alte, leinene Frauenrock, welcher am Oberleib fest anschloß. Vom breiten Gürtel an mußte das Kleid in reichen Falten zu den Füßen niederrauschen und nur die Schuhe sehen lassen, auf deren Verzierung sehr viel verwendet wurde. Goldene Ketten und anderes Geschmeide hing am Halse und auf der Brust. Chinesisch dem Stoffe und der Form nach war das fliegende Oberkleid. Es bestand aus Seide und hatte tief herniederhängende Ärmel. — Die deutschen Frauen des zwölften und dreizehnten Jahrhunderts übertrafen in der Regel die Männer an Wissen. Die gebildeteren unter ihnen konnten alle lesen und schreiben, während die meisten Ritter es nicht konnten und die Priester für sich lesen und schreiben ließen. Dieser Unterschied erklärt sich leicht. Der Knabe wurde, wenn er nicht Priester werden wollte, von Männern zum Waffendienst erzogen, die Ausbildung der Mädchen erfolgte meistens in den Nonnenklöstern, wo an gebildeten und selbst gelehrten Schwestern kein Mangel war. Eine der letzteren, die Äbtissin Herrad von Landsberg († 1195), war zugleich Dichterin, Malerin und Verfasserin des ersten deutschen Konversationslexikons. — Das junge Mädchen wurde nicht nur im Lesen und Schreiben und in den feineren Handarbeiten, sondern auch im Gesang und Saitenspiel und in der Kunst guter und schöner Sitten unterrichtet. — Daß das blonde Haar noch immer im höchsten Ansehen stand, geht daraus hervor, daß ein großer Sittenprediger damaliger Zeit nicht nur gegen die Färberinnen (die sich schminkten), sondern auch gegen die Gilberinnen (die ihr Haar blond färbten), auftrat. Jungfrauen liebten, ihr Haar bloß mit Blumenkränzen zu schmücken; Frauen trugen den Schapel —

einen Reif, der die Haare in Ordnung hielt, und darunter einen Schleier. Rock und Mantel blieben so wie in der früheren Zeit. Auf die Schuhe von Korduan oder Seidenzeug wurde besonders große Sorgfalt verwendet. Zu Hause hing eine Tasche von Leder oder gesticktem Zeug am Gürtel der Frau, bei Ausgängen ein Handspiegel.

Der wachsende Wohlstand der Bürger machte sie nicht selten übermütig. — Männer und Weiber gefielen sich im prahlerischen Aufwande. Als Meister Gundlinger, ein Augsburger Bäcker, seiner Tochter 1493 eine Hochzeit ausrichtete, die acht Tage dauerte, brauchte er zur Speisung seiner Gäste 20 Ochsen, 30 Hirsche, 49 Ziegen, 46 Kälber, 95 Schweine, 25 Pfauen, 106 Gänse, 515 Waldvögel und 15,000 Fische und Krebse. Am siebenten Tage fielen viele seiner Gäste wie tot hin, weil sie den guten Dingen zu viel Ehre angethan hatten.

Die Frauen und Töchter der leibeigenen Bauern auf dem Lande wurden förmlich als Sklavinnen verkauft oder vertauscht und zwar ziemlich wohlfeil. Der Truchseß von Urach verkaufte laut Urkunde von 1333 zwei Bauernmädchen um drei Pfund Heller = einen Thaler. Ein Beweis, wie gering die Arbeit deutscher Bäuerinnen des vierzehnten Jahrhunderts angeschlagen wurde.

Im sechzehnten Jahrhundert war die Tracht der Frauen sehr geschmacklos, namentlich in den Halskrausen, aus denen zuletzt Mühlsteinkrägen wurden. Der schönste Frauenkopf verlor seinen Reiz, wenn er auf einem steifen Kragen von der Größe eines Pflugrades, wie auf einem Teller lag. Wie diese Mode aus Spanien kam, so wurde der Reifrock aus Frankreich eingeführt, und mit ihm zugleich erschienen andere häßliche Dinge, der Gebrauch falscher Haarflechten und das Schminken und Kleistern der Angesichter.

In einem Gedichte von Hans Sachs wird der bürgerliche Hausrat jener Zeit beschrieben. In dem Wohnzimmer stand neben Tischen, Stühlen und Bänken mit Sitzkissen auch ein Faulbett, ferner ein niedriger Schrank, auf dem die Gläser gewaschen wurden, und ein Kandelbrett für Kannen, Becher und Flaschen. Außerdem gab es Leuchter, Lichtscheren, einen Spiegel, eine Uhr, ein Brettspiel, Karten und Würfel, ein Schreibzeug mit Zubehör und Bücher zu Kurzweil und sittlicher Lehre. In der Schlafkammer befanden sich neben den Betten, die schon ganz unsere Einrichtung hatten, Kleider=

schränke und Truhen, in denen das Geld und die Kostbarkeiten des Hauses aufbewahrt wurden. — Auf Essen und Trinken wurde ein großes Gewicht gelegt. In einem Kochbuche vom Jahre 1587 wird gelehrt, wie man aus Rindfleisch 83 verschiedene Gerichte bereiten könne, aus Kalbfleisch 59, aus Hammelfleisch 45, aus Schweinefleisch 43. Der Verfasser kennt unzählige Fischgerichte, 225 Arten Zugemüse, 63 Arten Suppen, 46 Arten Torten, 70 Arten Pasteten von Fleisch oder Fisch und 50 Salate. Gewürzt wurden alle Gerichte so stark, daß unser Geschmack durch diese Kochkunst nicht befriedigt werden würde. Den Wein würzte man ebenfalls und trank ihn kannenweise. Die schöne Philippine Welser, deren Haut so fein und zart war, daß man den roten Wein durch ihre Kehle hinabgleiten sah, wie eine Beschreibung aus damaliger Zeit sich ausdrückt, hatte ein Glas im Gebrauche, vor dessen Umfang unsere heutigen Damen sich entsetzen würden.

Das siebzehnte Jahrhundert war für die deutschen Frauen wie für die Männer ein höchst unglückliches. Fremde Krieger zerstampften unsern Boden und fremde Moden verdarben die deutschen Sitten. Welch entsetzliche Verwilderung der dreißigjährige Krieg brachte, läßt sich aus den gleichzeitigen Schilderungen entnehmen. Zugleich erlangten die ausländischen Sitten in den höheren Kreisen die Alleinherrschaft und verbreiteten sich aus ihnen in die mittleren und unteren Stände. — Die Tracht wurde ganz französisch. Für die männliche Tracht kam die Staatsperücke auf, für die weibliche der Reifrock, die Schleppe und der Schnürleib. Die Frauen putzten sich außerdem mit Spitzen, Bändern und Federn übermäßig auf und klebten schwarze Schönheitspflästerchen auf die Stirne, die Schläfe, die hochgeschminkten Wangen, den Nacken u. s. w.

Ein Dichter damaliger Zeit sagt:

Frankreich hat es weit gebracht, Frankreich kann es schaffen,
Daß so manches Land und Volk wird zu seinem Affen.

Alamode-Kleider, Alamode-Sinnen,
Wie sich's wandelt außen, wandelt sich's auch innen.

Eine Schilderung der Frauen dieser Zeit darf des Hexenwesens nicht vergessen. Wie man weiß, ist der Glaube an Zauberei ein altdeutscher, und ebenso bekannt ist, daß er sich gegen das Christentum und bis auf unsere Zeit hinein

erhalten hat. Wie gerade die Frauen in den Verdacht kamen, dem bösen Zauberwesen besonders ergeben zu sein, läßt sich aus zwei Ursachen erklären, einmal aus ihrer Wehrlosigkeit und dann aus der damals herrschenden Unsittlichkeit. Es liegt ein halber Trost darin, zu wissen, daß die ungeheure Mehrzahl der Frauen, welche man als Hexen verbrannte, wirkliche Verbrechen begangen hatte. Leider bleibt es trotzdem unzweifelhaft, daß unter den 100000 Hexen, die von 1500 bis 1650 zum Scheiterhaufen geführt worden sind, viele ganz Unschuldige waren, welche Opfer von persönlicher Rachsucht oder von Geldgier wurden. Sogar unmündige Kinder wurden nicht verschont. Das Geständnis, das man von einer vermeintlichen Hexe brauchte, erpreßte man durch fast unglaubliche Folterqualen, und das Ende war immer der Scheiterhaufen. Es gab eine Zeit, in der ein kleiner Leberfleck hinreichte, eine unglückliche Frau zur Hexe zu stempeln. Gegen alte Frauen war ihr Alter allein ein Verdachtsgrund, und kamen dazu noch gar entzündete Augen, so war die Unholdin für den Scheiterhaufen reif, sobald ein einfältiger oder böswilliger Nachbar von ihr behauptete, daß sie seine Saaten, sein Vieh, seine Kinder behext habe. Dabei glaubte man, für Gottes Reich zu arbeiten, wenn man die Hexen mit Stumpf und Stiel ausrottete. Im Jahre 1678 wurde zu Salzburg der letzte große Hexenbrand veranstaltet, bei dem 97 Personen geopfert wurden. Auf deutschem Boden war Würzburg der letzte Ort, wo überhaupt ein Hexenprozeß angestellt wurde. — Maria Renata Sänger, eine Nonne zu Unterzell und 70 Jahre alt, wurde von einer ihrer Mitschwestern beschuldigt, daß sie sich bereits in ihrem siebenten Jahre dem Teufel ergeben, und von da an das Gewerbe einer Hexe fortwährend ausgeübt und mehreren Nonnen den bösen Geist in den Leib gezaubert habe. Das Gericht erkannte sie für schuldig und sprach ihr den Scheiterhaufen zu. Das Urteil wurde jedoch gemildert und man enthauptete die Unglückliche im Jahre 1779. Noch später, im Jahre 1782, richtete man zu Glarus in der Schweiz eine Hexe hin, gegen welche die Anklage dahin lautete, daß sie dem Kinde ihres Dienstherrn Nägel, Stecknadeln und Steine in den Magen gezaubert habe. —

Eine geputzte Dame damaliger Zeit spielte eine sonderbare Figur. Ihre Füße steckten in Schuhen von Atlas oder Sammt, welche mit goldgestickten Schleifen verziert und in

der Mitte der Sohle mit einem zollhohen Stelzchen versehen waren, wodurch die Trägerin gezwungen wurde, auf den Fußspitzen zu schweben. Dies erklärt denn auch die steif abgemessenen Tänze jener Zeit; denn in solchen Schuhen konnte man unmöglich walzen oder galoppieren oder polken, sondern nur ein vorsichtiges, elegant-langweiliges Menuett schreiten. Noch mehr als der Frauenfuß ward der Kopf mißhandelt; denn auf diesem mauerte sich ein kolossaler, mit Drahtgestell und Roßhaarwulst unterbauter, aus verschiedenen Stockwerken bestehender, gepuderter, gekleisterter, mit einer Masse von Bändern, Blumen und Federn verzierter Haarturm in die Höhe, welcher die Länge seiner Trägerin nahezu um eine Elle oder auch darüber erhöhte. Der aus Fischbeinstäbchen an einander gefügte Korsettharnisch zwängte Schultern und Arme zurück und schnürte den Leib wespenhaft zusammen. Über das umfangreiche Drahtgestell des Reifrockes spannte sich das mit allerhand Falbeln garnierte Seidenkleid, und über dies floß das mit einer Schleppe versehene, vorne auseinander fallende, auf beiden Seiten reich besetzte Obergewand von gleichem Stoffe hinab. Die mit Blonden beladenen Ärmel reichten bis zum Ellbogen, und den Vorderarm deckte der lange, parfümierte Handschuh. Hals und Nacken wurden sehr frei getragen. Zum Staatsanzug der Damen gehörte der Fächer und das spitzenbesetzte Taschentuch, auch führte die elegante Dame stets ein Perlmutterdöschen in der Tasche, welches einen Vorrat von Schönpflästerchen enthielt.

Die Französinnen zur Zeit der Revolution trugen sich griechisch, das heißt über alle Maßen unanständig. In Deutschland vermochte sich diese Tracht schon wegen unsers rauhen Winters nicht zu halten. Was lange davon blieb, war die Mode, den Gürtel möglichst hoch anzubringen, wodurch der Oberkörper eben so unverhältnismäßig kurz, als der Unterkörper lang wurde.

Doch gab es in der schlimmsten Zeit dieses Jahrhunderts noch bürgerliche Kreise genug, in denen die gute alte Sitte sich erhielt. Außer dem Gatten und Vater übte auch der Bruder ein Aufsichtsrecht über die Mädchen des Hauses. Es galt für sündlich, Romane zu lesen, für unanständig, ohne Begleitung über die Straße zu gehen. Die Tochter sollte zur guten Hausfrau erzogen werden und dazu brauchte sie keine vornehme Bildung. Verdarben die Töchter des Adels sich durch französische Romane, so lasen die Töchter des

Bürgerstandes, durch die Sitte von jenen streng geschieden, Erbauungsbücher und Katechismus.

Die Befreiungskämpfe sind der Grenzstein, an dem die neueste Zeit beginnt.

17. Maria und Martha.

Es kam einst ein Bruder zu dem Abte Sylvanus, der auf dem Berge Sina wohnte, und als er sah, wie emsig die Brüder arbeiteten, sprach er: „Ihr sollt nicht für die Speise wirken, die da vergeht; — Maria hat den besten Teil erwählt.“ — Der Abt aber sprach zu einem der Jünger: „Führe den Bruder in eine leere Zelle!“ — Als die neunte Stunde des Tages vorüber war, horchte der fremde Bruder an der Thüre, ob sie ihn nicht etwa zum Essen rufen würden. Da aber niemand erschien, trat er endlich müde und hungerig hervor und sprach zu dem Abte: „Essen die Brüder heute nichts?“ — „O ja,“ sprach dieser, „sie haben bereits gegessen; wir beriefen dich aber darum nicht, weil du ein geistiger Mensch bist und körperlicher Speise nicht bedarfst; wir dagegen, die wir im Fleische wandeln, bedürfen allerdings der Nahrung, weshalb wir denn auch arbeiten müssen. Du aber hast den besten Teil erwählt und ziehst beständiges Lesen und Betrachten dem Arbeiten vor.“ Da der fremde Bruder dies gehört hatte, fiel er vor dem Abte nieder und sprach: „Ich habe gefehlt, Vater, vergib mir!“ — Der Abt aber erwiderte: „Mich bedünkt, daß Maria gar wohl der Martha bedarf; denn arbeitete Martha nicht, nimmer hätte Maria geruht.“

18. Arbeit schändet nicht.

Philippine, ein Mädchen von vierzehn Jahren, lebte in einem Dorfe bei ihrer verwitweten Mutter. Weil diese arm war, so konnte sie keine Magd halten, sondern mußte nebst ihrer Tochter manche Arbeit selbst übernehmen, welche reichere Leute sonst vom Gesinde thun lassen. Philippine war ein verständiges Mädchen und wußte sich in ihre Lage recht gut zu finden. Sie besorgte die Reinigung der Wäsche und des Hauses, kochte — und hackte wohl auch Holz, wenn es nötig war.

Eines Tages kam Julie, ihre Freundin, aus der Stadt zu ihr und traf sie an, als sie eben Betten, die sie an die Sonne getragen, ausklopfte. „Ach,“ fing Julie an, „was machest du da, Philippine? Schäme dich, wer wird solche

Dinge selbst thun? Das ist Arbeit für die Magd.“ Philippine schwieg dazu und bat ihre Freundin nur, einstweilen in die Stube zu gehen und sich so lange mit ihrer Mutter zu unterhalten, bis sie mit ihrer Arbeit fertig sein würde.

Nachdem sie nun die Betten in Ordnung gebracht hatte, säuberte sie sich von Staub und Federn, band eine bessere Schürze vor, und trat in die Stube. „Bin ich etwa nun schlechter als vorhin,“ sagte sie zu Julie, „nachdem ich Magdarbeit gethan habe? Oder siehst du einen Schandflecken an mir? Aber,“ fuhr sie fort, „wenn nun einmal vom Schämen die Rede sein soll, so muß ich dir sagen, Julie, ich würde mich schämen, in so schmutzigen und zerrissenen Strümpfen, wie die deinigen sind, über die Straße zu gehen. Müssen nicht alle Leute, die das sehen, dich für nachlässig und unreinlich halten?“ — Julie entschuldigte sich zwar damit, daß die Magd die Strümpfe nicht ordentlich ausgebessert habe, aber Philippine antwortete ihr: „Nun sieh, so ist's mit Magdarbeit: Eben weil mir keine Magd die Betten ausklopfte, so habe ich's selbst gethan. Folg' du meinem Beispiele und deine Strümpfe werden rein und ganz sein.“

Julie sah ein, daß Philippine Recht hatte; sie folgte daher in Zukunft ihrem freundschaftlichen Rate und befand sich wohl dabei.

19. Die Dienstmagd.

Barbara, die achtzehnjährige Tochter eines Bauers, sollte im herrschaftlichen Schlosse der Hofmark, unter welcher ihr Vater stand, als Stallmagd in Dienste treten. Sie sah diesen Dienst als eine Stufe zur Erhöhung ihres Glückes an und dachte bei sich selbst: „Ich werde also jetzt keinem gemeinen Bauer mehr dienen, sondern einer hohen Herrschaft. Man wird mich auch mehr achten und ehren müssen, als so eine gemeine Bauerndirne. In der Kirche habe ich den Vorzug; im zweiten Stuhle wird mein Platz sein. Die andern Mädchen im Dorfe werden die Nase rümpfen, wenn sie beim Opfergange mir nachgehen müssen. Wer weiß, wie hoch ich noch steigen kann!“ —

Zu Lichtmessen verließ Barbara das väterliche Haus, um ihren Dienst anzutreten. Beim Fortgehen gab ihr der Vater noch manche Lehren, „Barbe,“ sprach er, „jetzt kann ich nicht mehr um dich sein, du mußt selbst auf dich acht geben. Trau dem nicht, der dir schmeichelt; man fängt die

Fische mit Köder und die Mädchen mit Schmeicheleien. Mach dir mit den Mannsleuten nichts zu thun, nimm nichts von ihnen an; denn wer gibt, der will auch etwas haben, und oft kommt das sehr teuer.“ —

Ein wenig anders sprach die Mutter: „Mache dir und mir Ehre. Suche es andern, die neben dir dienen, in allen Stücken zuvor zu thun. Lerne hochdeutsch reden. Lerne dich bücken. Trachte, daß du bald vom Stalle in die Küche kommst. Lerne eine gute Brühe kochen. Spare und hause brav.“ — Die Mutter setzte noch mehreres bei, was leider der Ehr- und Gefallsucht des Mädchens nur Nahrung gab.

Schon in den ersten Wochen warf die gnädige Herrschaft dem Mädchen manchen günstigen Blick zu, lobte es bald wegen seiner Kleidung, bald wegen seiner Schönheit und sagte ihm zuweilen recht schmeichelhaft: „Man sieht es dir an allem an, daß du für etwas anderes, als für eine Bauerndirne gemacht bist. Sei fleißig, sei treu, putze dich hübsch, dann giltst du etwas bei uns.“

Solche Worte waren immer Funken, die in dem Herzen des Mädchens ein verderbliches Feuer entzündeten.

Die Herrschaft zog jetzt in die Stadt. Barbara durfte nicht zurückbleiben, denn sie stieg um eine Stufe höher; sie wurde Küchenmagd und sollte nun kochen lernen. Kaum war sie in der Stadt, so hatte sie auf einmal statt ihrer ländlichen Kleidung eine städtische erhalten. Sie dünkte sich darin merklich höher und besser. — Nun lernte sie kochen und sollte bald auch fein nähen lernen, denn die gnädige Herrschaft ging mit dem huldvollen Gedanken um, aus der ehemaligen Bauerndirne mit der Zeit ein artiges Stubenmädchen und wohl noch mehr zu machen.

Barbara, die sich von der Herrschaft so ausgezeichnet und begünstigt sah, strengte nun auch ihrenteils alle Kräfte an, um diese Gunst zu verdienen. Sie war gelehriger, als man es von einem Bauernmädchen erwarten konnte. Alles, was sie that, war mit Geschicklichkeit gethan, und wenn sie auch etwas ungeschickt angriff, so übersah man es ihr gern. Litt irgend ein Glas oder Teller durch sie Schaden, so mußte die Katze oder der Hund den Schaden angerichtet haben. Sie mußte täglich der Herrschaft die Schokolade machen und diese versicherte, daß sie nie bessere getrunken habe. Unter ihren Händen gerieten alle Speisen ungleich besser, als sie je von der vierzigjährigen Köchin bereitet werden konnten.

Die großen Gunstbezeugungen, die Barbara erfuhr, kamen auch ihrer Mutter zu Ohren. So etwas aus der Stadt zu hören, war dem Bauernweibe höchst angenehm; und man sagte ihr noch mehr, so daß die Mutter, die ihre Tochter in solcher Herrlichkeit sehen wollte, einen Gang in die Stadt wagte und sie in dem Hause besuchte, in welchem sie eine so große Rolle spielte. Die Mutter stand als schlichtes Bauernweib neben der Stiege, als Barbara sie erblickte. Schnell nahm sie dieselbe bei Seite und raunte ihr ins Ohr: „Seht Mutter, hier nennt mich jedermann Fräulein, weil man nicht weiß, daß ich vom Lande bin. Aber wenn man Euch da sähe und vermutete, daß Ihr meine Mutter seid, so würde der Respekt bald abnehmen, und man könnte mir meinen Bauernstand vorwerfen. Geht nur still die Stiege hinab und nach Hause. Sobald ich auf das Landgut komme, so sollt Ihr alle Freude an mir haben."

Dieses Betragen fiel der Mutter auf, und so viel sie auch zuvor zum Ehrgeize ihrer Tochter beigetragen hatte, so stotterte sie doch, als sie ein wenig unsanft über die Stiege hinabgeschoben wurde, die Worte: „Barbe! Hoffahrt kommt vor dem Falle."

Ach! nur zu bald traf die Prophezeiung der Mutter ein. Barbara, die so hoch gestiegen war, fiel und fiel tief. Sie fühlte ihr Unglück und mußte das Haus ihrer Herrschaft verlassen. — Wohin sollte sie sich nun wenden? — Zu ihren Eltern zu gehen, wagte sie nicht; sie kannte ihren Vater als einen strengen Mann, nach dessen Sinne sie, seitdem sie im Stadtdienste war, nie gehandelt hatte. Welche Begegnung konnte sie jetzt von ihm erwarten? Von ihrer Mutter konnte sie auch nicht viel Besseres hoffen, weil dieser noch immer jenes Betragen im Sinne lag, da sie so unsanft über die Stiege hinabgewiesen wurde. Wohin also? Ehrgeiz und Scham kämpften in ihrer Seele fürchterlich. Sie begab sich an einen fremden Ort, wo sie niemand kannte, ward siech und elend und starb eines qualvollen Todes. — Weibliche Eitelkeit, Hang nach schöner Kleidung, Wohlgefallen an Schmeicheleien und die thörichte Einbildung, daß das Stadtleben mehr Glück gewähre als das Landleben, hatte den Grund zu ihrem Unglücke gelegt.

20. Das geschickte Lenchen.

Magdalena war sehr geschickt; sie bildete sich aber auf ihre Geschicklichkeit nicht wenig ein. Ihre Mutter verdingte

sie zu einer Bäuerin in den Dienst und sagte beim Abschiede: „Bitte täglich Gott, daß er dir in deinem Dienste Glück und Segen gebe.“ Lenchen aber sagte: „Mir ist nicht bange; ich verlasse mich auf meine Geschicklichkeit.“

Sogleich am ersten Morgen sollte Lene einheizen und bemühte sich eine halbe Stunde lang vergebens, Feuer zu schlagen; endlich lief sie zur Nachbarin, Licht zu holen. Allein sie glitschte auf dem Eise aus und zerbrach die Laterne. Da bekam sie schon den ersten Verweis; indes entschuldigte sie sich damit, von dem Tauwetter sei der Zunder feucht geworden und auf der Straße Glatteis entstanden. — Hierauf mußte Lene in der Kammer unter dem Dache ein Körbchen voll Eier holen. Wie sie das Körbchen nehmen wollte, sprang eine Maus, die dahinter versteckt saß, plötzlich hervor, und Lene erschrak so sehr, daß ihr das Körbchen aus der Hand fiel und die Eier zerbrachen. Die Bäuerin, die noch wegen der Laterne zornig war, achtete wenig auf Magdalenens Entschuldigung und gab ihr einen noch schärferen Verweis.

Über eine Weile wollte Lene mit einem irdenen Topf voll Milch, den sie sehr vorsichtig auf dem Kopfe trug, zur Hausthüre hinein gehen. Allein ein Eiszapfen fiel vom Dache in den Topf und schlug ihm den Boden aus. Als Lenchen ganz mit Milch übergossen in die Stube trat, ward die Bäuerin so aufgebracht, daß sie Lenchen gar nicht zu Worte kommen ließ und es als ein ungeschicktes, tölpisches Mädchen fortschickte. Lenchen kam beschämt und mit verweinten Augen nach Hause und die Mutter sagte: „Siehst du nun, wie nötig es ist, um Gottes Segen zu bitten? Tausend kleine Umstände sind nicht in unserer Gewalt und nur Gott kann sie so lenken, daß sie uns unschädlich oder gar nützlich werden. An Gottes Segen ist Alles gelegen.“

21. Die Hausräte.

„Wie fangt Ihr es denn an, liebe Nachbarin, daß Euer Hauswesen so wohl bestellt ist, und man sieht doch nichts Besonderes an Euch und an dem, was bei Euch vorgeht? Wir Andern arbeiten doch auch und geben acht auf das Unserige und halten es zu Rate, so gut es gehen mag, und doch gerät's nicht.“ Die Nachbarin antwortete: „Ich wüßte nicht, was Ursache daran sein sollte, es wären denn nur meine drei Hausräte, denen ich wohl alles zu verdanken habe.“ — „Eure drei Hausräte? Wer sind denn die?“ — —

„Der Haushund, der Haushahn und die Hauskatze.“ — „Ihr spottet!“ — „Es ist mein voller Ernst; denn seht, der Haushund bellt, wenn ein Feind heranschleicht, und da heißt es dann: Aufgeschaut! Der Haushahn kräht, wenn der Tag anbricht, und da heißt es dann: Aufgestanden! Und die Hauskatze putzt sich, wie man sagt, wenn ein werter Gast kommt, und da heißt es dann: Aufgerichtet!“ — „Ich versteh', Nachbarin, was Ihr damit sagen wollt. Ihr meint, daß drei Dinge nötig seien, um dem Hauswesen aufzuhelfen: Vorsorge gegen alles, was schaden kann; Thätigkeit in allem, was nützen kann; Freundlichkeit gegen alle, die uns wohl wollen und wohl thun.“ — „Wenn Ihr's so nehmen wollt, so ist's mir recht; aber meine drei Hausräte lob' ich doch darum, daß sie mich jederzeit mahnen, was zu thun ist; ich könnt's sonst leicht vergessen.“ —

22. Zwei Hausfrauen.

Peter und Robert hatten in einem Jahre Hochzeit gemacht. Beide hatten ungefähr gleiches Vermögen und beide waren brave, fleißige Männer. Weibergut gab's bei beiden nicht viel. — Robert steht sich noch heute wohl und Peter ist vergantet. Woher das?

Roberts Verene verstand ihre Sache. Sie hatte gut nähen gelernt. War irgendwo die Naht aufgegangen, hatte es einen Riß gegeben, — mit ein paar Nadelstichen war alles gut gemacht, man sah's nicht mehr. Die alten Kleider schienen immer wieder neu, weil nie das mindeste daran zerrissen war; und da die Kleider immer ganz waren, wurden sie auch immer sauber gehalten. Da ward mancher Rock erspart und Vater, Mutter und Kinder gingen allezeit reinlich, wie ordentliche Leute.

Aber Peters Salome verstand von dem nichts. War die Naht aufgegangen und ein Riß da, so ließ man's hängen. Das Loch war klein, aber aus dem kleinen Loch ward ein großes und dann aus dem neuen Kittel bald ein alter. Das Loch im Strumpfe ward weit, bis es unheilbar geworden war. Da gingen die Leute immer zerfetzt mit ihren Kindern; und weil man die Fetzen nicht schonte, hielt man sie auch nicht sauber. Da mußte oft neu angeschafft werden und das kostete Geld.

Roberts Verene verstand ihre Sache. Sie hatte beim Herrn Pfarrer das Gärteln gelernt und wußte mit dem

Gemüse umzugehen. Sie bereitete allezeit gesunde Kost und alles war schmackhaft und reinlich und kostete wenig.

Aber Peters Salome verstand von dem nichts. Ihr Garten sah aus, wie eine Gemeindetrift, ihre Küche wie ein Stall. Wenn sie kochte, brauchte sie Schmalz und Zuthat dreimal mehr als Verene, und es blieb doch ein elend Essen und machte verdorbenen Magen und ungesundes Blut. Zum Essen brauchte es Geld und zum Doktern auch.

Wie es denn geht, — Eines greift ins Andere. Wer sich im Hause um den Nagel nicht kümmert, dem faulen endlich die Balken, und wo das Dach rinnt, da fällt die Hütte ein. Mit Peters Hauswesen ging's den Krebsgang. Das ärgerte ihn; er wußte nicht, woran es lag. Aus Verdruß fing er an zu trinken, und endlich gefiel es ihm im Wirtshause besser, als daheim in Salome's Stall. Er machte Schulden und dachte, ich will's schon wieder hereinbringen. Aber herein kam's nicht mehr und die Obrigkeit verkaufte Peters Haus und Hof, um der Gläubiger willen; aber aus seinen Lumpen ward nicht viel gelöset und sein Weib kaufte niemand.

Robert aber hatte Segen im Hause. Er brauchte nicht viel Neues zu kaufen und sparte sein Geld; denn das Alte war bei ihm allzeit reinlich, sauber, ausgebessert, wie neu. Und jedermann hielt ihn daher für noch wohlhabender, als er war. Das machte den Leuten Vertrauen zu ihm, und Kredit ist oft besser, als Geld.

23. Das Wörtchen „Nur."

(Ein Gespräch.)

Frau Fürst: „Was bringt Sie so früh zu mir, Frau Nachbarin?"

Frau Graf: „Ach, ich hätte eine schöne Bitte an Sie, liebe Frau Nachbarin!"

Fr. F.: „Eine Bitte? Wenn es in meinen Kräften steht, sie zu erfüllen, soll es mich herzlich freuen."

Fr. G.: „Es ist nur eine Kleinigkeit, um welche ich Sie bitten will. Seien Sie so gut und borgen Sie mir nur vierzig Mark."

Fr. F.: „Nur vierzig Mark?"

Fr. G.: „Ja, nur vierzig Mark. Ich habe in der Stadt einen Kleiderstoff gesehen, einen allerliebsten Stoff, lila mit weißen Blümchen. Zwar habe ich soeben kein Kleid

nötig, aber der Stoff ist so schön! so schön! und dabei so spottwohlfeil. Denken sie nur, Frau Nachbarin, das Meter kostet nur vier Mark."

Fr. F.: „Nur vier Mark?"

Fr. G.: „Nur vier Mark. Vielleicht handle ich noch etwas ab; aber haben muß ich ihn."

Fr. F.: „Ei freilich!"

Fr. G.: „Es thut mir leid, daß ich Sie belästigen muß; allein die Zeiten sind so schwer. Man kann kaum die lumpigen paar Mark zusammenbringen, die man für Kleidung, Wohnung und Kost bedarf. Doch erwarte ich übermorgen das Geld von meiner Erbschaft. Da werde ich Ihnen Ihr Geld mit Dank zurückstellen."

Fr. F.: „Also haben Sie von dem alten Herrn doch etwas geerbt?"

Fr. G.: „Es lohnt sich aber nicht der Mühe, davon zu sprechen."

Fr. F.: „Wie viel ist es denn?"

Fr. G.: „Nur vierhundertfünfzig Mark."

Fr. F.: „Nur vierhundertfünfzig Mark?"

Fr. G.: „Nicht mehr, Frau Nachbarin."

Fr. F.: „Nun, ich will Ihnen wohl das Geld geben, aber eine Geschichte müssen Sie anhören, eine Geschichte, die Ihnen jährlich eine Erbschaft von vierhundertfünfzig Mark einbringen kann, wenn Sie darüber nachdenken."

Fr. G.: „Ei, die Geschichte möcht' ich wissen."

Fr. F.: „Kannten Sie die Goldschmiedin, die da drüben an der Ecke wohnte?"

Fr. G.: „O freilich; sie ist im Armenhause gestorben."

Fr. F.: „Und es war ein schönes Vermögen da; aber sehen Sie, Frau Nachbarin, ein einziges Wörtlein hat sie an den Bettelstab gebracht."

Fr. G.: „Ein Wort! Wie ist das möglich?"

Fr. F.: „Ja, ein Wort, ein einziges Wort, ein ganz kleines Wort."

Fr. G.: „Aber, was für ein Wort?"

Fr. F.: „Das sollen Sie gleich hören. Erstens fand sie alles sehr wohlfeil. Wenn sie des Vormittags vom Markte nach Hause kam, war sie immer sehr heiter, denn sie hatte alles für ein Spottgeld bekommen. Sie war voll Freuden, wenn sie auf diese Art nur fünf bis sechs Gulden ausgegeben hatte. — Wie viel kostet der Stoff, Frau Nachbarin?"

Fr. G.: „Der Stoff? — Um vier Mark ist er geboten.“
Fr. F.: „Ja recht; mein Gedächtnis verläßt mich zuweilen. Die gute Frau aber hatte noch das, daß sie alles Geld, das sie einnahm, nur für eine Kleinigkeit ansah. So verkaufte sie ihren Garten und bekam nur eintausend Gulden dafür. Ihre Weinberge trugen ihr nur achttausend Gulden ein, ihr Haus am Ende nur zehntausend. Sie war recht froh, als sie den Bettel los war. Sie wissen, Frau Nachbarin, daß sie bald nichts mehr hatte. Das fatale Nur! Ja, das Nur! — Wie viel soll ich Ihnen borgen, Frau Nachbarin?“
Fr. G.: „Ach, ich werde wohl den Stoff ungekauft lassen. Die Geschichte mit der Frau ist doch sehr traurig. Leben Sie wohl, Frau Nachbarin! Nehmen Sie mir nichts übel.“
Fr. F.: „Ei behüte, wenn ich dienen kann, recht gern. Leben Sie wohl!“

24. Die letzte Nacht im Vaterhause.

Ich hatte mit meinen Freundinnen noch einen Abendspaziergang in Begleitung meines Vaters gemacht. Das Herz war mir so voll, daß ich stumm den lieben Gespielinnen meiner Kindestage die Hand drückte, als wir uns trennten und ich mich zur Heimkehr wandte. „Wir begleiten dich morgen noch!“ riefen sie mir alle zu und ich ging zurück. Die Abendglocke hallte so wehmütig heute in das Thal hernieder, wie sie das nie gethan. Tiefbewegt betete ich für die Eltern und Alle, die ich liebte und nun verlassen mußte.

Als ich heim kam, sagte mein Vater: „Agnes, sag' nun den Nachbarsleuten ein Lebewohl. Gute Nachbarn muß man stets wert halten. Sie sind besser als ferne Verwandte!“ Ich ging. Sie drückten mir alle freundlich die Hand und wünschten mir Glück und Segen für meine Zukunft. Schon war die Nacht hereingebrochen, als ich wieder in die Stube trat. Meine Eltern saßen stille bei einander. Sie waren tiefbewegt, selbst mein Vater.

Ans Essen war kaum zu denken, es schmeckte uns nicht. „Agnes,“ sagte mein Vater, „geh heute zeitig zu Bett, wir müssen morgen um 4 Uhr schon aufbrechen.“ Nun wurde der Koffer gepackt; ich erhielt von der Mutter einen sauberen Anzug für morgen und mit einem kaum hervorgehauchten: Gute Nacht! schlich ich hinauf in mein Kämmerlein; aber

schlafen konnte ich nicht. Es war schon sehr spät und ich lag noch weinend im Bette, da hörte ich noch einmal die Mutter heraufkommen. Sie hatte vergessen, mir ein paar Strümpfe zu geben, die sie noch brachte. Sie mochte denken, ich schlafe, denn sie schlich leise herein, legte die Strümpfe auf den Stuhl und stand dann lange Zeit leise weinend an meinem Bette. Ich mußte mich mächtig zusammen nehmen, um nicht in lautes Weinen auszubrechen. — Dann kniete sie am Bette nieder. Das treue Mutterherz betete für sein Kind — erst leise — dann vom Gefühle fortgerissen, lauter und lauter. Und als die Mutter geendet, küßte sie mich leise; ich aber, überwältigt von meinem Herzen, schlang meine Arme um ihren Hals und weinte laut. — Stumm riß sie sich los und eilte hinab.

O du treues, frommes Mutterherz, wie hast du meine Seele erschüttert? Wie hab' ich Gott gelobt, dir keinen Kummer zu machen und deiner würdig zu bleiben! — Die Wirkung des mütterlichen Gebetes war auch anderweitig fast wunderbar! Meine Thränen versiegten, Ruhe und Friede kam in meine Brust. Getrost und ruhig blickte ich in die Zukunft. Stand ich doch nun im Schutze Gottes und seiner heiligen Engel und der heilige Spruch klang hell wie Glockenschall in meiner Seele: „Ist Gott mit uns, wer mag wider uns sein?“ —

25. Häusliche Buchführung.

Da manche Hausfrauen sich zuweilen stark verrechnen, so ist für sie die Buchführung sehr nötig; denn es geht nicht gut, daß die Frau jeden einzelnen Pfennig der täglichen Ausgabe dem Manne abverlangen muß; sie soll als Hausfrau einer gewissen Summe mächtig sein und darüber nach ihrem Gutdünken verfügen, aber sich auch selbst jederzeit Rechnung ablegen und nachweisen können, wohin das Geld gekommen, damit sie nicht, wie das häufig vorkommt, dasselbe für unnötige Dinge ausgibt. Diese Buchführung ist nicht schwer.

Es wird dabei auch nicht verlangt, daß jede kleine Ausgabe einzeln aufgeführt werde, sondern die täglich vorkommenden Ausgaben für Lebensmittel werden gleich zusammengezogen, und nur die Hauptausgaben einzeln bemerkt.

Man hat auf diese Weise mit leichter Mühe eine genaue Übersicht über die Ausgaben des ganzen Jahres und kann

auch, sobald man hie und da die Preise einzelner Lebensbedürfnisse, wie Brot, Butter, Fleisch ꝛc. mit bemerkt, sofort erfahren, um wie viel die Preise in einem gewissen Zeitraum gestiegen oder gefallen sind.

Ein Beispiel möge dies veranschaulichen. Gesetzt, es habe eine Frau zur Führung ihrer Wirtschaft monatlich 100 Mark und brauche in der ersten Woche davon 47 Mark 89 Pfg., so kann sie sich gleich einen Überschlag machen, wie sie den Bestand von 52 Mark 11 Pf. einzuteilen habe, um den Monat mit 100 Mark auszureichen. Angenommen, das Buch sei nach Wochen eingerichtet, daß 52 Seiten auf ein Jahr ausreichen, so würde auf der Seite, welche die erste Woche des April enthält, etwa Folgendes zu finden sein:

April. Jahr 1885. Bestand 100 Mark.

		Mrk.	Pf.
1.	Für Lebensmittel	2	15
2.	„ „	1	90
	„ Garn und Zwirn ꝛc.	—	20
3.	„ Lebensmittel (1 Wecken Brot 60 Pf., 2 Pfd. Fleisch à 60 Pf., Gemüse 40 Pf.)	2	20
	„ 3 Ster Brennholz mit Lohn für den Holzmacher	25	90
4.	„ Lebensmittel u. 1 Pfd. Öl à 40 Pf.	2	46
	„ 1 Korb Wäsche zu waschen, nebst Seife und Bleiche	3	30
5.	„ Lebensmittel	—	95
	„ Ein Schürzchen	1	—
6.	„ Lebensmittel (½ Pfd. Wurst 20 Pf., 1 Hektoliter Erdäpfel 4 Mrk. 75 Pf., 1 Pfd. Mehl 25 Pf.)	5	2
7.	„ Lebensmittel im allgemeinen . .	1	80
	„ Ofenausputzen 40 Pf., Reife um das Schäffel 16 Pf., Borstbesen 45 Pf.	1	1
	Ausgabe der ersten Woche: Summa	47	89

Bestand für 3 Wochen 52 Mrk. 11 Pf.

26. Gesundheitspflege.

Gesundheit ist für alle Menschen das höchste aller irdischen Güter. Darum muß man stets darauf bedacht sein, sich die Gesundheit zu erhalten.

Die wichtigsten Gesundheitsregeln sind folgende:

1. Man härte sich ab. Dies muß, wenn es von Erfolg sein soll, freilich schon in der frühesten Jugend geschehen. Man gewöhne daher schon Kinder mehr an kühle Luft und leichte Kleidung, als an Stubenwärme und Pelzwerk, lasse sie auf Matratzen schlafen, wasche sie zeitig, besonders im Sommer mit kaltem Wasser, führe sie bei jeder Witterung in's Freie und lasse sie turnen. — Besondere Aufmerksamkeit verdient auch das Essen und Trinken. — Ein Kindermagen gewöhnt sich leicht an eine Mischung anscheinend unpassender Speisen. Man hüte deshalb die Kinder nicht zu ängstlich. Die eigentliche Abhärtung besteht darin, daß man sie nach und nach an Frost, Hitze, Nässe, Verminderung des Schlafes, Hunger, Durst, grobe Speisen, harte Arbeiten, an Beschwerden jeder Art gewöhne. Die Steigerung solcher Abhärtung muß aber vorsichtig und nur allmählich geschehen. Es ist schon viel gewonnen, wenn man die Kinder das ganze Jahr hindurch früh einige Zeit nach dem Aufstehen kalt wäscht und im Sommer fleißig kalt badet.

2. Im Sommer esse man mehr kühlende, säuerliche und flüssige Speisen, mehr Gemüse und Obst als Fleisch; dagegen sind im Winter mehr feste Nahrungsmittel zu empfehlen. Man esse nicht zu viel und nicht zu vielerlei. Sehr fette, scharf gesalzene und stark gewürzte Speisen sind nachteilig. Man kaue die Speisen gut und esse nicht zu hastig oder fortwährend. — Die Fleischkost ist am meisten nährend und für schwache, alte Personen und schlechte Mägen zuträglicher als Pflanzenkost.

3. Man trinke nicht eher, als bis man Durst empfindet und nicht mehr, als zur Stillung des Durstes nötig ist. Durch übermäßiges Trinken werden die Säfte verwässert, und nicht selten ist Wassersucht die Folge davon. Das beste Getränk ist frisches Wasser, auch reines, gut gegorenes Bier. Starke Biere sind nicht zu empfehlen und vor Branntwein hüte man sich. Ein sehr gesundes Getränk ist auch Milch, und Buttermilch, besonders im Sommer. Warme Getränke, häufig genossen, erschlaffen und verursachen Schwäche des Körpers und frühes Alter. Besonders hüte man sich vor dem Trinken, wenn man erhitzt ist. Die Nachteile bleiben nicht aus, wenn sie auch nicht immer auf dem Fuße folgen.

4. Man kleide sich reinlich, weder zu warm noch zu kühl. Zur Reinlichkeit gehört auch das fleißige Wechseln der Leib- und Bettwäsche. Man hüte sich vor engen Kleidern.

Schuhen; besonders vorsichtig aber seien Mädchen mit dem Schnüren. Es leidet leicht die Bewegung des Herzens; Magen und Gedärme werden in ihren Verrichtungen gestört, und die regelmäßige Ausbildung des Körpers ist gehindert. Die Kopfbedeckung sei mehr kühl; die Fußbedeckung hingegen warm und vor Nässe schützend. Naßgewordene Kleider sind bald mit trockenen zu vertauschen. Kleider, die ein Kranker am Leibe gehabt hat, darf man nicht tragen, um Ansteckung zu vermeiden. Der Hals ist möglichst frei zu halten, und Pelzwerk soll nur von alten Personen und bei strenger Kälte getragen werden.

5. Neugebaute Häuser oder frisch gemalte Zimmer sind, wenn sie nicht gut ausgetrocknet sind, immer für die Gesundheit nachteilig; ebenso auch feuchte oder mit giftigen Farben bemalte Zimmer.

6. Zu starke, zu anhaltende oder bis zur gänzlichen Ermüdung fortgesetzte Arbeit entkräftet den Körper und macht ihn vor der Zeit alt und steif.

7. Rasches und anhaltendes Tanzen untergräbt nicht nur die Gesundheit, sondern hat oft schon augenblicklichen Tod zur Folge gehabt.

8. Gymnastische Übung, wie Bewegung in freier Luft, stärkt den Körper und erheitert den Geist.

9. Eine Abwechselung von Thätigkeit und Ruhe ist die erste Bedingung der Gesundheit. Die eigentliche Erholung und Wiederherstellung der Kräfte geschieht aber im Schlafe. Mangel des Schlafes untergräbt die Gesundheit; übermäßiger Schlaf stumpft den Geist ab und entnervt den Körper. Sieben Stunden Schlaf reichen in der Regel aus. Schlaf vor Mitternacht ist gesunder und stärkender, als der nach Mitternacht. Alten Leuten, Schwächlichen und Genesenden ist ein kurzer Mittagsschlaf gesund. In Wohnstuben oder geheizten Zimmern zu schlafen ist nicht zuträglich. Hunde, Katzen, Blumen, Nachtlichter, unreine und nasse Gegenstände sollten in keinem Schlafgemache geduldet werden. Man gehe nicht mit vollem Magen zu Bette und lege alle Kleider ab.

10. Reinlichkeit fördert die Hautausdünstung. Wenn man erhitzt oder in starker Ausdünstung ist, bleibe man in einer mäßigen Bewegung, lege sich nicht auf den Erdboden oder ins Gras, setze sich nicht der Zugluft aus und entkleide sich nicht. Plötzlich gehemmte Ausdünstung oder zurückgetretener Schweiß kann gefährliche Folgen haben. Hat man

sich erkältet, so muß man die Ausdünstung wieder zu befördern suchen, indem man am Abende einige Tassen Fliederthee trinkt und früher zu Bette geht. Bei entstehender Krankheit nehme man keinen Wunderdoktor oder Quacksalber, sondern ziehe einen geschickten Arzt zu Rat. —

27. Kinderpflege.

(Brief einer Pflegemutter.)

Meine liebe Elise!

Zu meiner großen Bestürzung habe ich vernommen, daß Deine gute Frau so bald hat sterben müssen, und ihre Kinder nun der mütterlichen Pflege beraubt sind. Du selbst bist unerfahren und wirst Dich mit den Dir anvertrauten Pfleglingen nun wohl schwer zurecht finden. Aufsicht über Kinder ist ein Engelsgeschäft, aber es will gelernt sein, wie jedes andere Geschäft. Ich will meine Erfahrungen hierüber Dir mitteilen; vielleicht können sie Dir nützlich sein.

Schon von ihrer Geburt an sollten die Kinder naturgemäß behandelt werden, weil da der Grund zu einer dauerhaften Gesundheit des Körpers und der Seele gelegt werden muß, und später selten verbessert werden kann, was früher aus Leichtsinn und Unwissenheit verdorben worden ist. Es kann nicht genug gewarnt werden vor der heillosen, Geist und Körper schwächenden Gewohnheit, die kleinen unruhigen Kinder durch Schlaftränklein oder durch in Branntwein getauchtes Brot in Schlaf zu bringen oder vielmehr zu betäuben. Besonders am Lande bedient man sich dieses Mittels oft und zwar aus Unkenntnis seiner gefährlichen Folgen. Den Kindern, wenn sie schreien, den Finger in den Mund zu stecken, ist eine sehr schädliche Gewohnheit, denn das Kind gewöhnt sich dadurch so sehr an das Fingersaugen, daß es seine eigenen Finger, Wäsche und Kleider, in den Mund steckt und diese üble Gewohnheit Jahre lang beibehält.

Heftiges W i e g e n schadet sehr; es schwächt die Nerven und den Kopf. Ebenso schädlich ist das f e s t e E i n w i c k e l n des Kindes in Tücher und Betten, weil dadurch nicht nur die freie Entwicklung und das Wachstum des Kindes verhindert, sondern auch die Verdauung beeinträchtigt wird. Durch Hitze und zu warme Kleidung wird der Körper ebenso geschwächt und zu Krankheiten geneigt gemacht, als durch Kälte und Luftzug. Im Anfange bedarf der zarte und biegsame Körper

des Kindes allerdings eine Unterstützung. Man wickle das Kind nicht unbeweglich fest ein, sondern umgebe den Leib ganz locker mit einer handbreiten, gestrickten Binde. Ebenso vermeide man das zu starke Einhüllen des Kopfes, wodurch schwächende Kopfschweiße und frieselartige Ausschläge erzeugt werden. Daß reine Wäsche, Windeln, Betten u. s. w. stets nötig sind, braucht wohl nicht erst erwähnt zu werden. Die Strümpfe, welche oft gewechselt werden müssen, dürfen nicht zu eng sein und oben nicht gebunden werden. Lederschuhe sollten die Kinder erst dann tragen, wenn sie gehen können.

Daß man den Kindern, welche noch keine Zähne haben, die Speisen nicht kauen darf, kann nicht genug empfohlen werden. Gemüse, Obst und saure Nahrungsmittel dürfen Kinder nicht eher genießen, als bis sie den größten Teil der Zähne haben. Übrigens muß man bei Kindern im Essen eine ganz strenge Ordnung einführen und darf die Kleinen nie mit Speisen überladen, selbst wenn die vorige Mahlzeit ganz verdaut ist. Gegen diese Ordnung streitet es auch, Kindern außer der Zeit Naschwerk, das ohnehin nichts taugt, zu geben. Gewürzhafte und erhitzende Speisen und Getränke sind Kindern ohne Ausnahme nachteilig.

Kindern sollte man kein Spielzeug geben, welches so klein ist, daß sie es in den Mund stecken und hinunterschlucken können. Bemalte und bleierne Spielsachen können den Kindern auch leicht gefährlich werden, weil Kinder oft daran lecken und nagen, Blei und viele Farben aber giftig sind. —

Die Haut bedarf im Kindesalter ganz besonders der Pflege. Während der ersten Monate ist es sehr ratsam, die Kinder täglich in den Morgenstunden in mäßig warmem Wasser zu baden, am Abend dagegen bloß zu waschen. — Nach jedesmaligem Baden und Waschen sind sie sorgfältig abzutrocknen, um sie vor jeder Erkältung zu bewahren. Im zweiten Jahre badet man die Kinder noch 2—3 mal die Woche im lauen Wasser und im dritten und vierten Jahre kann man gesunde Kinder ohne Schaden kalt waschen und baden. Wäsche und Bettzeug sind besonders reinlich zu halten.

Bewegung thut auch schon den Neugebornen gut, man trage sie daher während der ersten drei, vier Monate im Wickelkissen liegend umher. Erst nach dieser Zeit gewöhne man die Kinder allmählich an das Sitzen auf Arm und

Hand, wobei es rätlich ist, mit den beiden Seiten immer abzuwechseln, um falsche Körperbildungen zu vermeiden. —

Zu frühe Übung und Anstrengung der Körperkräfte ist der Gesundheit der Kinder sehr nachteilig. Besonders hüte man sich, das Kind zu früh auf die Beine zu stellen oder es zum Gehen zu gewöhnen, weil es dadurch der Gefahr ausgesetzt wird, schief und buckelig zu werden oder krumme Beine zu bekommen. Erst am Ende des ersten Lebensjahres sind die Füße so stark, daß sie ohne Nachteil die Last des ganzen Körpers tragen können. Will man die Kinder beim Gehen unterstützen, so fasse man sie bei der Hand, wechsle aber mit der rechten und linken Hand ab, damit sie nicht schief werden. Nicht genug ist davor zu warnen, Kinder an einem Arme aufzuheben, weil leicht Verrenkungen dabei stattfinden können.

Sobald es die Witterung irgend erlaubt, trage man die kleinen Kinder an die frische Luft, wobei man im Anfange das Gesicht gegen die Luft und grelles Licht zu schützen hat, und wiederhole dies täglich. Bei schöner Jahreszeit lasse man die Kinder den größten Teil des Tages im Freien.

Kinder lasse man nie allein und ohne Aufsicht, besonders aber nicht, wenn Feuer oder Zündstoff in der Nähe ist. — Auch freilaufende Tiere haben schon Unheil angerichtet. Eine Mutter kam eben dazu, als eine zahme Amsel nach den glänzenden Augen ihres Kindes pickte. Von großem Nutzen sind deshalb Bewahranstalten für kleine Kinder, wo solche bestehen, wenn Kindern nicht eine ununterbrochene häusliche Aufsicht zu teil werden kann. Brunnen, Teiche, Flüsse, Gräben haben schon manchem zarten Kindesleben sein Ziel gesetzt.

Es ist eine beklagenswerte Schwäche vieler Eltern, Kinder zu frühzeitig mit Kenntnissen aller Art zu überladen. Das altkluge Kind kann in den Augen Verständiger nur Bedauern, nicht aber Freude erwecken. Nur was kleine Kinder spielend erlernen, darf ihnen zugemutet werden. Vor dem sechsten, siebenten Lebensjahre soll kein eigentliches Lernen beginnen. Das frühe Lernen greift die Nerven sehr an und macht reizbare, kränkliche Menschen. Die Mädchen besonders dürfen nicht zu sehr angestrengt werden.

Kinder zu warten ist kein so geringes Geschäft, als es gemeiniglich von unverständigen Leuten gehalten wird. Die Kinder, die Deiner Pflege anvertraut sind, werden Dir es

einst danken, wenn Du sie treulich gewartet und mit Sorgfalt erzogen hast. Aber man wird auch über Dich seufzen oder gar Dir fluchen, wenn Du nicht gewissenhaft gesorgt hast, wenn ein Kind durch Deinen Leichtsinn und durch Dein Verschulden einen kränklichen oder krüppelhaften Körper bekommen hat.

Benütze jede Gelegenheit, die Dir anvertrauten Kinder auf Gott, den Schöpfer und Erhalter unseres Lebens, aufmerksam zu machen. Lehre sie kurze, faßliche Gebete und sorge dafür, daß sie nichts als Gutes von Dir sehen und hören. Es gibt gute Bücher für Kinder. Lies solche und erzähle ihnen wieder, was Du gelesen hast. Bring' ihnen keine Märchen bei. Schrecke sie nicht mit der Finsternis oder mit dem schwarzen Mann; sage überhaupt nichts von Dingen, die gar keinen Grund haben, nicht wahr sind oder von denen Du nichts verstehst.

Hüte Dich, in die Herzen der Kinder das schreckliche Laster der Rachgier zu pflanzen. Es ist nichts gewöhnlicher, als zu hören: „Stoß den Tisch, der dich gestoßen; schlag' deine Schwester wieder!“ Ja, man stößt oder schlägt wohl selber. Das ist unrecht.

Dulde es nicht, daß Kinder Tiere quälen; dadurch werden sie grausam. Füttere bei Kindern bisweilen die Hühner und Haustiere und lehre geben und Freude machen.

Wenn Du Speise genießest, so gib in Gegenwart der Kinder gerne davon ab, und ermuntere das Kind, auch von dem Seinigen Anderen etwas mitzuteilen. Drohe ihm aber nicht, wenn es seine Speise nicht verzehrt, daß Du sie jemandem geben wolltest. Dadurch erregst Du Neid bei den Kindern, statt daß Du sie mitleidig und wohlthätig machest.

Alles, was Du mit den Kindern sprichst, mußt Du ihnen recht ordentlich und deutlich vorsagen, sie anhalten, daß sie die Worte nachsprechen und sich deutlich ausdrücken lernen. Werde nicht ungeduldig, wenn es langsam geht. Sei froh und fröhlich mit den Kindern und sie werden Dich lieb gewinnen und sich gerne von Dir leiten und unterweisen lassen. Sei selbst ein Kind, mische Dich in ihre unschuldigen Spiele. Weise sie zurecht und gewähre harmlose Bitten. Sei aber auch standhaft genug, ihnen alles abzuschlagen, was die Eltern verboten haben oder schädlich sein könnte. Gewöhne sie ja nicht zum Ungehorsam gegen ihre Eltern; suche ihnen Achtung und Liebe gegen sie

einzupflanzen. Dein schneller Gehorsam müsse ihnen zeigen, wie sehr ihre Eltern des Gehorsams würdig sind.

Sei vorsichtig und wachsam, wo Du immer mit ihnen hingehst; wenn Du sie niedersetzest, stellest, wenn Du sie führst oder trägst. Verlaß sie nie, wenn Du bei ihnen sein sollst. Kinder bedürfen immer und überall eines wachenden Auges.

Dies sei einstweilen zu Deiner Belehrung genug. Behalte es im Gedächtnisse und bringe es in Ausübung. Das Übrige bleibe Deiner eigenen Einsicht und Deinem Gewissen überlassen. Gott gebe seinen Segen.

Deine getreue Pflegemutter.

28. Behandlung der Kranken und Sterbenden.

(Brief einer älteren Schwester.)

Geliebte Schwester!

Aus Deinem letzten Briefe ersah ich, daß Deine gute Dienstfrau bedenklich erkrankt und Dir das Geschäft der Krankenpflege übertragen worden ist. Ich selbst mußte, wie Du weißt, im vorigen Jahre eine kranke Tochter meiner Herrschaft über ein halbes Jahr bis zu ihrem Lebensende warten und habe deswegen hierin einige Erfahrung. Da man mit meiner Pflege sehr zufrieden war, so will ich Dir die wesentlichsten Vorschriften mitteilen, wie ich sie aus dem Munde des Hausarztes selbst empfangen habe.

Geduld, Freundlichkeit, unermüdete Sorgfalt sind die ersten Pflichten einer Krankenwärterin. — Nie mußt Du unwillig werden, wenn die Kranke eigensinnig und wunderlich ist, wenn sie Dir unverdiente Vorwürfe macht und vielleicht jetzt gerade das Gegenteil von dem will, was sie in der vorigen Minute verlangte. Das alles muß Dich nie verleiten, ihr unfreundlich zu begegnen und ihre unschädlichen Wünsche entweder gar nicht oder nur mit Murren zu erfüllen. Je heftiger die Krankheit ist, desto mehr mußt Du Deine ganze Aufmerksamkeit auf die Kranke und auf alles, was die Krankheit angeht, richten. Du mußt die Kranke nie länger als auf einige Minuten verlassen, wenn Du nicht indessen einer andern zuverlässigen Person die Sorge für sie auftragen kannst. Du mußt auf jede Veränderung ihres Befindens merken, um dem Arzt davon Be-

richt abstatten zu können, und nie einschlafen, wenn die Kranke wacht. — Vor allen Dingen laß das Dein Hauptgesetz sein, der Vorschrift des Arztes so genau als möglich zu folgen. Merke mit Achtsamkeit, zu welcher Stunde die Arznei gegeben werden soll; reiche sie dann der Kranken, gib ihr, was zu ihrer Erquickung und Stärkung verordnet ist; trage gern alles bei, was zur Erleichterung der Kranken geschehen darf, und mußt Du ihr etwas versagen, weil es der Arzt verboten hat, so thue es mit Klugheit und Bescheidenheit. — Zeige nie der Kranken Ängstlichkeit; suche vielmehr ihr durch ein heiteres Gesicht und durch tröstende Reden Mut zu machen. Wende alles ab, was der Kranken Schrecken oder Verdruß verursachen könnte. Dein Gang, Deine Rede sei leise, aber mit der Kranken mußt Du deutlich reden und auf ihre Reden recht aufmerksam hören. — Mache ihr Lager so bequem und so ganz nach ihrem Wunsche, als es möglich ist. Sorge stets für reine Luft und mäßige Wärme im Krankenzimmer; dulde daher nicht lange etwas von Ausleerungen der Kranken in demselben und entferne überhaupt alles, wodurch die Luft verunreinigt werden könnte. Um sie zu reinigen, besprenge zuweilen das Zimmer mit scharfem Essig; öffne auch zuweilen, doch mit Vorsicht, ein Fenster. — Soll die Kranke reine Wäsche anziehen, was bei allen Kranken oft geschehen muß, so sorge ja, daß die Kranke nicht gerade im Schweiße sei; ziehe ihr im Bette die gewärmte, aber nicht geräucherte Wäsche an und eile, damit fertig zu werden. — Das Getränk für die Kranke muß zugedeckt sein und das Licht so gestellt werden, daß die Kranke die Flamme nicht sehen kann. —

Doch auch gegen sich selbst hat die Krankenwärterin Pflichten. Sie muß sich fleißig waschen, den Mund oft mit Wasser und Weinessig ausspülen und von Zeit zu Zeit einige Wachholderbeeren kauen. Vor allem aber muß sie die unmittelbare Einatmung der Ausdünstungen des Krankenbettes vermeiden. Im Übrigen lasse man den lieben Gott walten. — Man versäume ja nicht, gefährlich Kranke rechtzeitig auf die Tröstungen der Religion aufmerksam zu machen und veranlasse den Empfang derselben bei guter Zeit. —

Wichtig sind uns mit Recht die letzten Stunden eines Sterbenden. Wenn der Augenblick des Todes kommt, so muß eine heilige Stille das Sterbelager umgeben. Un-

vorsichtiges Gespräch, lautes Weinen darf in seiner Nähe nicht stattfinden. Sterbende wollen ungestört und unzerstreut sich selbst angehören. Man verschone sie mit Arzneieinnehmen, mit Fragen, Rufen in die Ohren u. dgl., weil die dadurch bewirkte Erschütterung des Gehirnes und der Nerven eine folterähnliche Wirkung hat und den Tod beschleunigen oder doch qualvoller machen kann. Sterbende haben in der Regel die größte Sehnsucht nach Ruhe, die zu unterbrechen ebenso unnütz als grausam ist. Man suche das Licht im Zimmer zu mäßigen, benetze den meist trockenen Mund des Sterbenden mit kaltem Wasser und trockne ihm fleißig den Todesschweiß ab. Ist der Sterbende über das Schicksal der Seinigen ängstlich besorgt, so suche man ihn damit zu beruhigen, daß für hilflos Zurückgebliebene Gott und gute Menschen immer gesorgt haben und auch ferner sorgen werden. Man versüße dem Sterbenden die wenigen bittern Augenblicke durch die selige Hoffnung, in kurzem die vorausgegangenen und zurückgelassenen Freunde und Bekannten wieder zu sehen. — Auf diese und ähnliche Weise kann man einem Sterbenden die letzten Augenblicke des Lebens erleichtern.

Zeichen des wirklichen Todes sind:

1. Ein fauler Geruch, als Anfang der Verwesung. Diese zeigt sich am Unterleib durch braune und grüne Flecken;
2. Wenn die Augäpfel von dem Druck des Fingers Gruben behalten, oder wenn man beim Öffnen des Auges den Augapfel verschwommen findet;
3. wenn aus Mund und Nase eine übelriechende Feuchtigkeit fließt;
4. wenn beim derben Angreifen sich die Oberhaut abtrennt.

Wenn nicht mehrere der vorstehenden Zeichen bei dem Verblichenen vereinigt eintreten, soll dessen Beerdigung noch nicht vorgenommen werden.

Man hört immer von der letzten Ehre sprechen, die man einem Verstorbenen erweiset; aber nicht von der letzten Liebe, die man zu erweisen schuldig ist. Diese besteht darin, daß wir uns nicht eher von ihm trennen, bis wir ganz und vollständig von seinem Tode überzeugt sind. —

Mit dem Wunsche, daß Du gesund bleibest und Deine Dienstfrau bald wieder genese, schrieb dies

Deine teilnehmende Schwester.

29. Brief einer Mutter.

Meine liebe Tochter!

Es hat mir recht wehe gethan, daß ich Dich von mir lassen mußte. Wäre Dein Vater — Gott habe ihn selig! — länger am Leben geblieben, so wäre es nicht geschehen. Er hat von jeher auf das Leben in der Fremde nicht viel gehalten, und es ist mir immer ebenso gewesen. Aber weil er nun gestorben ist und in ihm unser Aller Erhalter und Ernährer, so habe ich wohl dem Rate der Verwandten nachgeben und Dich von mir lassen müssen, so hart mir auch dabei geschehen ist.

Denk nur immer fleißig daran, was Dir Dein Vater noch auf seinem Sterbebette gesagt hat: „Liebe Maria! bleib' immer so gut, wie Du jetzt bist; habe Gott vor Augen und im Herzen und mache Deiner Mutter keine Schande!“ — Vergiß das ja nie! Ehrlich und brav bist Du von mir weggekommen; komm ja auch so wieder zurück!

Ich habe in meiner Jugend auch gedient und weiß es, wie vielen Versuchungen und Gefahren junge Mädchen, fern von den Augen ihrer Eltern, ausgesetzt sind. Und, leider! ist die Welt seitdem nicht besser geworden.

Bleib sittsam und laß Dich nicht von Anderen verleiten, Dein bißchen Geld an Staat und Putz zu hängen, wie es so viele Mädchen machen. Das führet zu nichts Gutem. Gar viele sind dadurch so weit gekommen, daß sie, wenn der Lohn nicht mehr zureichte, fremdes Gut antasteten oder sonst auf schändliche Abwege gerieten. Ein junges Mädchen muß etwas auf sich halten, sich reinlich, nicht nachlässig anziehen; aber herausgeputzt wie eine Modedocke braucht es deswegen nicht zu sein. Auch soll es sich immer seinem Stande gemäß kleiden und nicht alles nachahmen, was Andere und Vornehmere thun, daß man oft nicht weiß, wen man vor sich hat, die Frau oder die Magd.

Verwöhne Dich nicht durch gutes Essen und Trinken, auch wenn Du es haben kannst; es wird Dir dann nicht schwer fallen, Dich wieder an unsere Hausmannskost zu gewöhnen, wenn Du einmal — so Gott will — wieder nach Hause zurückkehrst. Ein gesundes Mädchen, wie Du, bleibt am gesündesten dabei und ich habe es öfter schon erlebt, daß die frischesten Mädchen zu kränkeln anfingen, wenn sie es zu gut hatten. Sie konnten am Ende das liebe Brod nicht

mehr vertragen. Steh auch immer früh auf, wie Du es von Hause gewohnt bist. In der Stadt schlafen die Leute gerne lang, das thue Du nicht. „Morgenstunde hat Gold im Munde.“ Auch wirst Du Dir manchen freundlichen Blick verdienen, wenn die Herrschaft bei ihrem Aufstehen Haus, Küche und Hausflur — alles in schönster Ordnung und Reinlichkeit findet. — Wende Deine Feierstunden gut an. Ein ordentliches Mädchen findet immer etwas zu thun, wenn's auch schon für seine Herrschaft ist — und Arbeit schützt vor bösen Gedanken. Hast Du dennoch eine übrige Zeit, so lies ein Kapitel in dem Buche, das Dir der Herr Pfarrer mitgegeben. Da findest Du Trost und Stärkung für allerlei Lagen des Lebens.

Verrichte alle Deine Arbeiten und Geschäfte in steter Hinsicht auf Gott, aus Liebe und Dankbarkeit gegen ihn. Äußere Absichten müssen Deine Handlungen nie leiten, sondern einzig und allein der Wunsch, Gott in allen Deinen Verrichtungen zu ehren, ihm zu gefallen und Deinen Nebenmenschen zu nützen.

Vergiß nie, Dein Tagewerk und jedes wichtige Geschäft mit Aufblick und Gebet zu Gott zu beginnen; bitt' ihn, daß er Dich vor Verführung bewahre und Deine Seele rein erhalte. Es sei Dein Trost, daß Jesus sagte: „Bittet, so werdet ihr erhalten!“ — Wenn Du fromm und tugendhaft bist, so hast Du einen Freund und Vater im Himmel, der für Dich sorgt, der keines seiner Geschöpfe verläßt und gewiß auch Dich nicht verlassen wird.

O meine Maria! Du bist der Anfang und der Schluß von meinem täglichen Morgen- und Abendgebete. Da ich sonst nichts für Dich thun kann, so empfehle ich Dich Gott, daß er Dich bei guten Gedanken erhalten und mich das Glück erleben lassen möge, Dich wieder so gut und brav nach Hause kommen zu sehen, als Du von mir gegangen bist. Bete ja fleißig zu ihm, daß er Dich stärke und regiere. — Leb' wohl und vergiß nicht die Worte Deiner Mutter.

30. Bayerns Schutzfrau.

(Patrona Bavariae.)

O du heilige, o du mächtige
Gottes-Mutter Maria!

Lafs' über Stadt und Land
Ruh'n deine Segenshand;
Bitte, bitt' für das Bayerland!

Hilf, wenn der Feind uns droht,
Schütz' uns in jeder Not;
Schirme, schirme das Bayerland!

Über das Herrscherhaus
Giefs deine Gnaden aus;
Segne, segne das Bayerland!

31. Gottes Unendlichkeit.

Wer hat den Sand gezählt, welcher im Wasser haust?
Wem hat kein Blatt gefehlt, wenn der November braust?
Wer weifs im Januar, wie viel der Flocken wehn?
Wie viele auf ein Haar Tropfen aufs Weltmeer gehn?

Wer mifst den Ozean, wo er am tiefsten ist?
Wer mag die Strahlen fah'n, welche die Sonne schiefst?
Wer holt das Lichtgespann fliegender Blitze ein?
Nenne den Wundermann! Keiner mag gröfser sein.

Gott ist der Ohnezahl, vor dem die Zahl vergeht,
Der durch den Sternensaal Sonnen wie Flocken weht;
Gott ist der Überall, Gott ist der Ohnegrund,
Schneller als Licht und Schall, tiefer als Meeresgrund.

Sandkörner zählest du, — nimmer die Freundlichkeit;
Weltmeere missest du, — nie die Barmherzigkeit;
Sonnenstrahl holst du ein — nimmer die Liebe doch,
Womit sein Gnadenschein Sündern entgegenflog.

32. Abendläuten.

Aus dem fernen Thal, ob des Waldes Saum
Ertönen die Glocken im leisen Traum:
Sie singen und schwingen wohl auf und zu,
Sie läuten den Tag zu seiner Ruh.

Und läuten sie ein die stille Nacht —
Das hat mir das Herz so weich gemacht,
Weil all meiner Kindheit Freud und Leid
Erwachet in ihrem Abendgeläut.

Die Seele auf zum Sternensaal,
Den Himmelsfrieden ins Erdenthal,
Den Fremdling heim ins Vaterhaus, —
Das läuten die Glocken ein und aus.

So läuten sie fort bis zur letzten Stund,
Dann schliefst sich betend ihr frommer Mund:
Doch wenn erwachend der Morgen graut,
Da werden sie alle von neuem laut.

Derweil ich mein Sinnen nach oben wend',
Ist nun der Glocken Läuten zu End'.
Geht Alles zu End', nur Du nicht allein;
Du Gott, sollst mir Eines und Alles sein!

33. Bitten.

Vater, der du bist die Güte,
Gott der Güte, gib mir Gold!
Aber nicht das Gold der Berge,
Dem die Welt Verehrung zollt.
Schenke mir das Gold der Treue,
Welches glänzt in Sonnenpracht
Aus dem Spiegel des Gemütes,
Aus des Herzens tiefstem Schacht.

Gott des Lichtes, gib mir Silber!
Nicht das Silber, das man gräbt;
Nein, den Silberton der Seele,
Der sich leise hebt und bebt.
Läut're sie von allen Schlacken
In dem Tiegel — Erdenschmerz,
Bis sie abgekühlt und leuchtend
Frei sich schwinget himmelwärts.

Gott des Mitleids gib mir Perlen!
Nicht wie sie erzeugt das Meer —
Lafs in meinem eig'nen Auge
Sie sich reihen licht und hehr.
Lafs sie schimmern, wenn des Lebens
Bitt'rer Gram mich überhäuft;
Lafs sie fliefsen, wenn der Sehnsucht
Frommes Heimweh mich ergreift.

Gott des Weltalls gib mir Blumen!
Aber keine, welche glüh'n
Sinnbetäubend auf den Beeten —
Lafs sie mir im Innern blüh'n!
Schütze sie vor jedem Sturme;
Zwei vor allen hege treu:
Meines Glaubens stille Blume,
Meiner Hoffnung gold'nen Mai.

Gott der Demut, gib mir Kronen!
Aber keine, die das Haupt,
Das sie decken, reich verzieren.
Meine Krone, dornumlaubt,
Drücke sich in meine Schläfe,
Bis sich auch kein Puls mehr regt,
Bis man von dem Dornenlager
In den Erdenschofs mich legt.

Vater, der du bist die Liebe,
Schenke mir der Liebe Trost!
Nicht die Liebe dieser Erde,
Die allein im Blute tost.
Lege sie in deine Arme,
Mach sie heilig, mach sie rein;
Lass mich so bei Jesus droben
Unter Engeln Engel sein.

34. Das Glöcklein im Herzen.

Es pocht dein Herz den ganzen Tag;
Was es nur haben und wollen mag?
Es pocht dein Herz die ganze Nacht —
Hast du das, Mädchen! schon bedacht?
Und's pocht schon lang, bald laut, bald still,
Hast du gefragt, was es dir will?
Es ist ein rührig Glöcklein eben,
Vom lieben Gott dir zu eigen gegeben.
Er hing's an deine Seelenthür'
Und läutet es selber für und für;
Und stehet draufsen und harret still,
Ob ihm dein Herz nicht öffnen will,
Und läutet fürder und harret fein,
Du wollest rufen: »Herein, herein!«

So pocht dein Herz nun Tag für Tag;
Und endlich so thut es den letzten Schlag;
Und wie es den letzten Schlag gethan,
Da pocht es selber am Himmel an,
Und stehet draufsen und wartet still,
Ob ihm Gott Vater nicht öffnen will,
Und stehet draufsen und harret fein,
Er wolle rufen: »Herein, herein!«
Und sprechen: »Komm nur, mein lieber Gast,
Ich fand auch bei dir gar fromme Rast.
Wie du gethan, so gescheh' dir heut:
Geh' ein in des Himmels ewige Freud!«

35. Gott sorgt.

Ihr Sorgen weicht, lafst mich in Ruh!
Denn Gott will für mich sorgen;
Schickt er mir heute gleich nichts zu —
Vielleicht geschieht es morgen.
Und wenn es morgen nicht geschieht,
So gibt's noch mehr der Tage;
Denn er, der weifs, was mir gebricht,
Der hört auch meine Klage.

Wer weifs, wer jetzt schon um mein Heil
Ganz wunderbar bemühet,
Und wer um mein bescheiden Teil
Gar schwere Arbeit ziehet;
Wer weifs, wer schon das Feld besä't,
Worauf mein Weizen grünet,
Und wo das bifschen Korn noch steht,
Das mir zur Nahrung dienet?

Wer weifs, wer mir den Tisch gedeckt,
Der meinen Körper weidet,
Wo Gott ein gutes Herz erweckt,
Das meinen Körper kleidet?

Wer weiſs, wo noch das Schäfchen geht,
Das meine Wolle träget,
Und wo das sanfte Bettchen steht,
In das mein Gott mich leget?

Wer weiſs, wo noch das Brünnlein quillt,
Woraus ich trinken werde:
Vielleicht, wenn du, mein Gott, so willt,
So quillt's aus fremder Erde.
Denn du, mein Gott, gehst ja sehr oft
Mit uns gar fremde Straſsen,
Und führest uns ganz unverhofft
Hinweg, wo fest wir saſsen.

Wer weiſs das Plätzchen und den Raum,
Das sich für mich noch schicket;
Wer weiſs den Garten und den Baum,
Der mich forthin erquicket?
Ach, treuer Vater, das weiſst du,
Dir, dir ist nichts verborgen!
D'rum Sorgen weicht, laſst mich in Ruh;
Denn Gott will für mich sorgen.

36. Schneeglöckchen.

Der Lenz will kommen, der Winter ist aus,
Schneeglöckchen läutet: »Heraus! heraus!
Heraus ihr Schläfer in Flur' und Heid',
Es ist nicht länger mehr Schlafenszeit;
Ihr Sänger hervor aus Feld und Wald —
Die Blüten erwachen, sie kommen bald;
Und wer noch schlummert im Winterhaus —
Zum Leben und Weben heraus, heraus!«

So läutet Schneeglöckchen durchs weite Land
Da hörens die Schläfer allerhand.
Und es läutet fort zu Tag und Nacht,
Bis endlich allesamt aufgewacht;
Und läutet noch immer und schweigt nicht still
Bis auch dein Herz erwachen will.
So öffne nun doch den engen Schrein,
Zieh aus in die junge Welt hinein,
In das groſse, weite Gotteshaus.
Erschwing dich, o Seele, und flieh hinaus,
Und halte Andacht und stimme erfreut,
In das volle, süſse Frühlingsgeläut'. —

37. Drei Blümchen.

Drei Blümchen in meinem Garten blüh'n.
Das erste, das Röslein der Freude,
Soll schmücken mein Haupt; ein froher Sinn
Verbannet den Gram, ist Lebensgewinn
Und schaffet zum Eden die Heide.

Drei Blümchen in meinem Garten blüh'n.
Die Lilie der Unschuld das zweite,
Soll schmücken mein Herz; wenn sie es deckt,
So schlägt es leicht, kein Unfall schreckt
Den Waller in ihrem Geleite.

Drei Blümchen in meinem Garten blüh'n.
Das dritte, das Immergrün, pflanze
Man auf mein Grab; es welket nie,
Der Seele gleich, auch sie, auch sie
Blüht ewig im himmlischen Glanze.

38. Die Zugvögel.

Mit dem Vogel sind geflogen
Seine Kinder übers Meer.
Oben ward der Himmel trübe,
Unten brausten Sturmeswogen,
Und die Kleinen klagten sehr:
»Ach wie kommen wir hinüber?
»Nirgend will ein Land uns winken,
»Und die müden Schwingen sinken!«
Aber ihre Mutter sagt:
»Kinder, bleibet unverzagt;
»Fühlt ihr nicht im tiefsten Innen
»Unaufhaltsam einen Zug,
»Neuen Frühling zu gewinnen?
»Auf! in Jenem ist kein Trug,
»Der die Sehnsucht uns gegeben.
»Er wird uns hinüberheben
»Und uns trösten balde, balde
»In dem jung belaubten Walde.«

39. Mutter und Tochter auf dem Jahrmarkte.

Tochter: »O sieh doch, Mutter, den schönen Schrein,
Mit Gold verzieret und Elfenbein,
Von köstlichem Holze so glatt und nett!
Ach, wer doch so ein Kästchen hätt'!«

Mutter: »Von reichem Geräte kein Glück uns kommt,
Was ist es, das endlich den Menschen frommt?
Von allen Bäumen, der Wälder Stolz,
Nur wenig Bretter von schlechtem Holz;
D'raus zimmert der Tod uns den letzten Schrein,
Und schliefst die vergänglichen Wünsche ein«

T.: »Ach, Mutter, die schönen Gewänder schau!
Eins rosenrot, eines himmelblau!
Wer solche Kleider tragen könnt',
Dem wär' wohl ein schönes Glück vergönnt!«

M.: »Das Glück wohnt tief in des Herzens Grund,
Den Leib umflattern die Kleider bunt.
Nichts haben Gewand und Seele gemein;
D'rum können Gewänder kein Glück verleih'n.«

T.: »In jenem Gewölbe schimmert es fein
Von Perlen und köstlichem Edelgestein;
Solch Halsgeschmeide zur Festtagszier,
Das wünscht' ich vor allen Dingen mir!«

M.: »Mein Mädchen, kennst du die Sage noch nicht,
Die uns vom Ursprung der Perle spricht?
Der Unschuld Thränen, auf Erden geweint,
Die sind zu Perlen und Demant versteint.
Und der Rubinen funkelnde Glut
Entstand aus schmählich vergossenem Blut.
Es birgt die Fabel wohl tiefen Sinn;
D'rum wünsche dir nimmer Perl' und Rubin.«

T.: »Sieh dorthin, Mutter, den schönen Pokal,
Die zierlichen Becher von hellem Krystall.
Wär einer der niedlichen Becher mein,
Dann schmeckte mir Wasser besser als Wein!«

M.: »Ein Wassertrunk aus geringem Thon
Ist Himmelsgabe dem Durstigen schon.
Am Kreuze schmachtete sterbend der Herr;
Er wollte trinken, ihn dürstete sehr.
Die Mörder reichten den Schwamm ihm hin
Mit Essig und bitterem Wermut d'rin.
Wer lebt auf Erden, der solches hört,
Und noch eines reichen Bechers begehrt?«

T.: »Was aber, Mutter, kaufst du mir wohl?
Von schönen Dingen ist alles voll.
Es glänzt und winket mir nah und fern.
Und etwas hätt' ich doch gar zu gern!«

M: »Das Büchlein hier in dem schwarzen Band,
Das Testament unsers Herrn genannt.
Es ist sein Leben und Wandel d'rin,
Sein hoher Geist und sein Kindessinn;
Seine Demut und seine Gnadenhuld,
Wodurch wir haben Vergebung der Schuld;
Seine treue Liebe bis in den Tod,
Wodurch er uns versöhnte mit Gott;
Sein Friede, der ins ewige Leben quillt
Und alles Sehnen des Herzens stillt;
Und seiner Lehre himmlisches Licht,
Das hell und tröstend durch Wolken bricht
Und wundersam glänzt im ewigen Wort
In unvergänglicher Klarheit fort. —
D'rum halte dich an dem Büchlein fest,
Ob alles Andere dich auch verläfst!

Wie einst nach Bethlehem ein leuchtender Stern
Die Weisen geleitet zur Wiege des Herrn,
So führet es sicher durch Nacht und Zeit
Die gläubige Seele zur Ewigkeit.«

40. Die Spinne.

Nein, seht mir doch das Spinnlein an,
Wie's zarte Fäden zwirnen kann!
Gelt Base, das verstehst du nicht?
Ich sag es dreist dir ins Gesicht.
Es macht's so niedlich und so nett,
Möcht nicht, dafs ich's zu haspeln hätt'.

Wo nahm's den Flachs so zart und fein?
Bei wem mag er gehechelt sein?
Gar manche Frau, das glaube mir,
Ging' auch dahin, wenn man's erführ'.
Jetzt sieh nur, wie's das Füfschen setzt,
Den Ärmel schleift, die Finger netzt.

Jetzt zieht's den langen Faden aus,
Zieht eine Brück' an Nachbars Haus,
Baut eine Landstrafs' in die Luft,
Die morgen hängt voll frischem Duft;
Baut einen Fufssteig neben d'ran,
Dafs hier und dort es wandeln kann.

Es spinnt und wandelt auf und ab,
Potztausend im Galopp und Trab.
Jetzt geht's ringsum — wo an, wo aus?
Nun bildet es ein Stieglein draus.
Jetzt schiefst es zarte Fäden ein —
Soll's etwa gar gewoben sein?

Jetzt ist's erstaunt, jetzt hält es still;
Und weifs nicht recht, wohin es will.
Es geht zurück, man sieht's ihm an,
Was Wicht'ges fehlt ihm noch daran;
Doch denkt's, es hat damit nicht Eil',
Ich halte mich nur auf derweil.

Es spinnt und webt und hat nicht Rast
Allüberall, man staunet fast.
Des Lehrers Franz sagt obendrein,
Zehnfach soll jeder Faden sein;
Doch glaub' ich's nicht, denn sagt mir an,
Wes Aug' es seh'n und zählen kann?

Jetzt putzt es seine Händchen ab,
Steht still und reifst den Faden ab.
Jetzt sitzt's im neuen Sommerhaus,
Schaut auf die lange Strafs' hinaus
Und spricht: »Man baut sich fast zu tot;
Doch steht das Haus — ist aus die Not.«

Es wiegt und schwankt in freier Luft,
Im Sonnenstrahl, im weichen Duft,
Und jeder Strahl umspielt es frei —
Dem Spinnlein ist so wohl dabei. —
Es sieht dem Tanz der Mücklein zu
Und denkt sich: »Käm' doch eins herzu!«

O Tierlein, hast mein Herz entzückt —
So klein und dennoch so geschickt!
Wer hat dich solche Kunst gelehrt?
Ich denke Er, der Alle nährt,
Der mild und gnädig Alle liebt
Und glaub's, auch dir ein Teilchen gibt.

Sieh an die Fliege; nein, wie dumm!
Sie rennt ihm fast das Häuschen um.
Nun fleht und schreit sie Weh und Ach;
Ja Fliege, ja, du treibst's darnach!
Mit offenen Augen mufs man seh'n
Und nie in fremde Grenzen geh'n.

Schau nur, das Spinnlein merkt's geschwind,
Es zuckt und springt — hat's wie der Wind,
Und denkt: Ich hatte Müh' und Not.
Nun schmeckt mir auch mein Abendbrot.
D'rum sag' ich ja: Zur rechten Frist
Sorgt Gott, der Keinen je vergifst.

41. Die Orgel.

Sieh hier, mein Kind! das Bild der Welt
In dieser Orgel aufgestellt.
Sie zeigt der Pfeifen viele dir,
Der grofsen und kleinen,
Der groben und feinen;
Und jede tönt nach eig'ner Art,
Die eine rauh, die andre zart,
Die eine stark, die andre fein;
Doch — alle klar und rein.

Es hat ein Meister sie alle gemacht
Und ihre Töne ausgedacht,
Sie alle nebeneinander gestellt
Und Grofs und Klein zusammengesellt.
Ein Blasbalg bläst sie alle an,
Und fängt man erst zu spielen an,
So klingt's zusammen voll Harmonie
Zur schönen, heiligen Melodie,
Weil jede ihren Ton nur bläst
Und jeder andern den ihrigen läfst.

So hat ein jeder Mensch hienieden,
Hoch oder niedrig, reich oder arm,
Sein Amt und Werk von Gott beschieden,
Und soll es üben ohne Harm,
Mit Lieb' und Treu'
Mit Fleiſs dabei.

Und übt ein Jeder so sein Amt,
Hilft einer dem andern, und allesamt
Zum Ganzen in Eintracht und Frieden,
Mit den Gaben, die Gott ihm beschieden,
So lebt die Welt in Harmonie
Und singt in heiliger Melodie
Ein Loblied täglich Gott dem Herrn,
Und jedes thut sein Ämtlein gern.
Dann thut auch Gott den Himmel auf
Und sendet seinen Segen zu Hauf
Durch seine heiligen Engel nieder,
Und Glück und Freude kehren wieder.

42. Niederes Los.

Zu der niedern Trauerweide,
Grünend an dem klaren Bach,
Sprach die Pappel: »Wachs mir nach
Zu der Höhe stolzer Freude!«

Und die Weide sprach dawider:
»Pappel, neige dich hernieder
Zu des Baches frischen Wellen,
Wo mir solche Freuden quellen,
Die du oben nie genossen,
Schau, wie hier die Blumen sprossen,
Und die Sterne sich erhellen!«

43. Der Mägdlein Schmuck.

(Altdeutsch.)

Es wächst ein Blümlein: Bescheidenheit,
Der Mägdlein Kränzel und Ehrenkleid,
Wer solches Blümlein sich frisch erhält,
Dem blühet golden die ganze Welt.

Auch wird ein zweites, das Demut heiſst,
Als Schmuck der Mägdlein hochgepreist.
Die Englein, singend an Gottes Thron,
Es tragen als Demant in goldener Kron'.

Ein drittes Blümlein, wo diese zwei
Nur immer stehen, ist dicht dabei,
Heiſst Unschuld, siehet gar freundlich aus —
Das schönste Blümchen im Frühlingsstrauſs.

So pflege Mägdlein der Blümlein drei
Mit frommer Sorge und stiller Treu';
Denn wer sie wahret wird nimmer alt.
Er trägt die himmlische Wohlgestalt.

44. Die fromme Magd.

(Altdeutsch.)

Eine fromme Magd vom rechten Stand
Geht ihrer Frauen fein zur Hand,
Hält Schüssel, Tisch und Teller weifs
Zu ihrem und der Frauen Preis.

Sie trägt und bringt nicht neue Mär,
Geht still in ihrer Arbeit her,
Ist treu und eines frommen Mut's,
Und thut den Kindern immer Gut's.

Sie ist stets munter, hurtig, frisch,
Vollbringet ihr Geschäfte risch,
Und hält's der Frauen wohl zu gut,
Wenn sie um Schaden reden thut.

Sie hat dazu ein fein Gebärd',
Hält Alles sauber an dem Herd,
Verwahrt das Feuer und das Licht
Und schlummert in der Kirche nicht.

45. Wiegenlied für Kindsmädchen.

Schlaf sanft und wohl mein liebes Kind,
Dieweil die Engel bei dir sind.
Sie sehen Gottes Angesicht,
Sie wachen hier und schlummern nicht.

Du schläfst und liegest weich dabei;
Dein Heiland lag auf Stroh und Heu,
Im finstern Stall auf Holz und Stein —
Du liegst in einem Wiegelein.

Sei wie das traute Jesuskind
Gerecht, getreu und fromm gesinnt!
Das Kindlein ging die Tugendbahn
Und war den Eltern unterthan.

Dein Gott verkläre für und für
Dein liebes Jesuskind in dir,
Dafs deine Seel' erkennt und fafst,
Was du am Kindlein Jesus hast.

Schlaf, liebes Kind, schlaf unbetrübt!
Wenn Gott Verstand und Jahre gibt,
So wachs im Geiste Tag und Nacht,
Bis Gott dich ewig selig macht.

46. Die Probe.

Zu einer Jungfrau weise und klug,
Nebstdem auch lieb und reizend genug,
Kam ein gar schöner, loser Gesell'
Und wollt' ihr Freier sein zur Stell'.

Sie sagt nicht ja, sie sagt nicht nein,
Sie sieht ihm aber ins Herz hinein:
Sie ahnt den lustigen, leichten Sinn,
Und hofft sich dessen keinen Gewinn.

Doch fühlt sie dabei hinwieder, wie tief
Manch Ernsteres ihm in der Seele schlief;
Das achtet die Jungfrau nicht für gering,
Und stellt ihm solchen sond'ren Beding:

»Ich sag', Herr Junker, nicht ja, nicht nein;
Doch so Ihr wollet mein Gatte sein,
So müſst Ihr's beschwören mit heiligem Eid,
Zu thun, was jetzt mein Wort gebeut.

So oft Ihr, bevor zwei Jahre vergeh'n,
Den Priester seht zu dem Kranken geh'n,
So schlieſst Euch an und bittet ihn,
Daſs er Euch lasse mit sich zieh'n.

Und tretet mit ihm zum Kranken hin,
Und nehmt's Euch jedesmal ernst zu Sinn.
Wofern Ihr das thatet in dieser Zeit,
Dann kommt und holt Euch bei mir Bescheid.«

Der Junker denkt: »Nun immerhin!
Es haben die Mädchen oft eig'nen Sinn;
D'rum solches zu thun in dieser Zeit,
Beschwör' ich mit einem heiligen Eid!«

Und wie nun des Mesners Glöcklein schallt,
Da springt er auf und thut sich Gewalt,
Und folgt dem Priester und bittet ihn,
Daſs er ihn lasse mit sich zieh'n.

Oft wenn er mit Zechern spielt und singt,
Und plötzlich des Mesners Glöcklein klingt,
Muſs er verlassen Saus und Braus
Und geh'n aus dem Freuden- ins Schmerzenhaus.

Am Tummelplatz, an Freundesbrust,
Im Wintersturm, in Sommerslust,
Bei Tag, bei Nacht, in Freud' und Leid,
Mahnt oft ihn das Glöcklein an seinen Eid.

Und eh' zwei Jahre ganz entrauscht,
Da ist der Junker wie umgetauscht.
Wo ist sein lustiger, loser Sinn?
Sein Lebenstaumel, wo ist er hin?

Erst seit er dem Tod' ins Auge geseh'n,
Glaubt er das Leben recht zu versteh'n;
Erst seit er erkannte des Menschen Leid,
Weiſs er zu schätzen des Menschen Freud'.

Und zu der Jungfrau weise und klug
Zieht jetzt ihn ein weit schönerer Zug;
Hat er sie früher begehrt voll Glut,
So naht er ihr jetzt mit scheuem Mut.

Sie aber liest ihm's im Auge leicht,
Daſs sie ihr edles Ziel erreicht.
»Jetzt schlag ich,« ruft sie, »mit Freuden ein:
Ein frommer Mann muſs glücklich sein!«

47. Die alte Waschfrau.

Du siehst geschäftig bei den Linnen
Die Alte dort im weiſsen Haar,
Die Rüstigste der Wäscherinnen
Im sechs und siebenzigsten Jahr.
So hat sie stets mit saurem Schweiſs
Ihr Brod in Ehr' und Zucht gegessen,
Und ausgefüllt mit treuem Fleiſs
Den Kreis, den Gott ihr zugemessen.

Sie hat in ihren jungen Tagen
Geliebt, gehofft und sich vermählt;
Sie hat des Weibes Los getragen;
Und Sorgen haben nicht gefehlt.
Sie hat den kranken Mann gepflegt,
Drei kleine Kinder auferzogen,
Den Gatten in das Grab gelegt
Und Glaub' und Hoffnung nicht verloren.

Da galt's die Kinder zu ernähren;
Sie griff es an mit heiter'm Mut,
Sie zog sie auf in Zucht und Ehren —
Der Fleiſs, die Ordnung sind ihr Gut.
Zu suchen ihren Unterhalt
Entlieſs sie segnend ihre Lieben;
So stand sie nun allein und alt —
Ihr war ihr heit'rer Mut geblieben.

Sie hat gespart und hat gesonnen,
Und Flachs gekauft und nachts gewacht,
Den Flachs zu feinem Garn gesponnen,
Das Garn zum Weber dann gebracht;
Der hat's gewebt zu Leinewand.
Die Schere brauchte sie, die Nadel
Und nähte sich mit eig'ner Hand
Ihr Sterbehemde ohne Tadel.

Ihr Hemd, ihr Sterbehemd, sie schätzt es,
Verwahrt's im Schrein am Ehrenplatz,
Es ist ihr Erstes und ihr Letztes,
Ihr Kleinod, ihr ersparter Schatz:
Sie legt es an, des Herren Wort
Am Sonntag früh sich einzuprägen.
Dann legt sie's wohlgefällig fort,
Bis sie darin zur Ruh' sie legen. —

Und ich, an meinem Abend, wollte,
Ich hätte diesem Weibe gleich
Erfüllt, was ich erfüllen sollte
In meinen Grenzen und Bereich.
Ich wollt', ich hätte so gewufst
Am Kelch des Lebens mich zu laben,
Und könnt' am Abend gleiche Lust
An meinem Sterbehemde haben.

48. Kernsprüche.

1. Und ist kein einz'ger Freund dir nah,
So ist der liebe Gott noch da.

2. Kreuz ist ein Kraut, das, wenn man's pflegt
Auch ohne Blüte Früchte trägt.

3. Die Leidenswoch' lafs still vergeh'n,
Dein Heiland wird schon aufersteh'n.

4. Weil du nicht weifst, an welchem Tag
Und wo der Tod dein warten mag,
Dagegen ihm den Possen thu',
An jedem Ort sein warte du.

5. Der, den der Tod nicht frömmer macht,
Hat nie mit Ernst an ihn gedacht.

6. Die Welt vergeht mit ihrer Lust;
D'rum fafs' den Himmel in die Brust!

7. All' was du Gutes thust, schreib' in den Sand,
Was du empfängst, auf eine Marmorwand.

8. Unschuld und verlor'ne Zeit
Kömmt nicht mehr in Ewigkeit.

9. Aus Nichts wird Nichts, das merke wohl,
Wenn etwas aus dir werden soll.

10. Man kann im Ruh'n doch etwas thun;
Man kann im Thun doch gleichwohl ruh'n.

11. Erst besinn's,
Dann beginn's.

12. Edel macht das Gemüt,
Nicht das Geblüt.

13. Halt dich rein und acht dich klein,
Sei gern mit Gott und dir allein.

14. Gut Gewissen und armer Herd
Ist Gott und aller Ehren wert.

15. Beten hebt zu Gott empor,
Arbeit beugt der Armut vor.

16. Selbst gesponnen, selbst gemacht,
Ist die schönste Mädchentracht.

17. Rein und ganz,
Gibt schlechtem Tuche Glanz.

18. Sorge, aber nicht zu viel,
Es geschieht doch, was Gott will.

19. Das Gold wird durch des Ofens Glut,
Der Mensch durch Not und Leiden gut.

20. Sich im Spiegel zu beschauen,
Kann den Affen nur erbauen.
Wirke! nur in seinen Werken,
Kann der Mensch sich selbst bemerken.

21. Junges Blut,
Spar' dein Gut,
Armut im Alter wehe thut!

22. Guter Name, Kunst und froher Mut
Ist oft besser als ein Heiratgut.

23. Wer recht sich spiegelt, siehet sich;
Wer recht sich siehet, kennet sich.
Wer recht sich kennt, der dünkt sich klein,
Wer klein sich dünkt, wird weise sein.

24. Ist der Spiegel rein und eben,
Wird er schön dein Bild dir geben;
Soll dir Gottes Welt gefallen,
Sei du fleckenlos vor Allen.

25. Du bist umsonst mit Witz und Geist beglückt,
Wenn Demut nicht die Gaben Gottes schmückt.

26. Wer Alles kauft, was er nicht braucht,
Mufs bald verkaufen, was er braucht.

27. Unschuld sei in deinem Herzen,
Und die Arbeit in der Hand,
So wirst du in deinem Stand
Glück und Ruhe nie verscherzen.

28. Sä'st du den Samen der Wohlthat aus,
So frag' nicht, was bringt er für Körner ins Haus?

29. Alles Gute, alles Schöne,
Jede Freude, jede Thräne
Sei zu Zweien oder Drei'n;
Nur das Schlechte steh' allein.

30. Leg' all dein Thun in Gottes Hände;
Er sei dein Anfang und dein Ende.

II.

Vom Hauswesen.

Des Hauses Zier ist Reinlichkeit,
Des Hauses Ehr' Gastfreundlichkeit,
Des Hauses Segen Frömmigkeit,
Des Hauses Glück Zufriedenheit.

Das Mädchen ist vorzüglich zum häuslichen Leben bestimmt. Die weibliche Umsicht und Thätigkeit im Hause ist es, die zusammenhalten soll, was der Hausvater erwirbt; die sorgen soll, daß jedes Mitglied des Hausstandes sich wohl und behaglich fühle; daß Friede, Eintracht und alles, was der Mensch zu seinem Wohlbefinden bedarf, in dem Hause gefunden und erhalten werde.

Ganz besonders ist es die Hausfrau, auf welcher das Gedeihen des inneren Hauswesens und wohl auch zugleich des ganzen Hausstandes beruht; denn mag der Hausvater noch so fleißig, sparsam, ordentlich sein, überhaupt alle guten Eigenschaften eines Hausvorstandes besitzen und die Hausfrau ist leichtsinnig, verschwenderisch, träge, unreinlich, unwissend, — so kann und wird der Hausstand nie gedeihen; er wird mehr und mehr zurückkommen und endlich wohl gar in Verfall geraten. Dagegen kann eine in jeder Beziehung tüchtige Hausfrau einen Hausstand selbst dann noch erhalten, wenn auch dem Hausvater die nötigen guten Eigenschaften teilweise fehlen sollten.

Die erforderlichen Kenntnisse zur Führung des Hauswesens sich zu erwerben, muß die angelegentlichste Sorge eines jeden Mädchens sein, und es darf keine Gelegenheit dazu unbenutzt lassen. Damit ist nicht gemeint, daß eine Hausfrau alle Obliegenheiten mit eigenen Händen verrichten soll: sie würde sonst, indem sie das Eine thut, das Andere darüber vernachlässigen; aber sie muß alle ihr obliegenden Geschäfte

so genau kennen und mit den Handgriffen derselben so gründlich bekannt sein, daß sie nötigenfalls unerfahrene Dienstboten unterrichten und ihnen zeigen kann, wie verfahren werden muß.

Zu den Eigenschaften einer guten Hausfrau gehören:

1. Frühes Aufstehen. „Morgenstunde hat Gold im Munde," sagt schon ein altes Sprichwort. Wissen die Dienstboten, daß die Herrschaft mit dem frühen Morgen schon auf den Füßen ist, so werden auch alle zur rechten Zeit an ihrem Platze sein und alle Obliegenheiten treu und fleißig erfüllen; fehlt aber die Aufsicht, so muß in der Regel die ganze Wirtschaft leiden. Das Auge der Hausfrau schafft mehr als ihre beiden Hände. Verschwendete Zeit läßt sich nie wieder erkaufen.

2. Reinlichkeit und Ordnung. Ordnung in Verbindung mit der Reinlichkeit ist die Seele aller Geschäfte, aller Unternehmungen. Ohne sie kann häusliche Wohlfahrt nicht bestehen. Jede Sache, jede Kleinigkeit soll ihren bestimmten Platz haben, jedes Geschäft zur rechten Zeit verrichtet werden. Jedes Ding im Hause, Gefäß und Geschirr, das Zimmer, die Küche, der Keller, das ganze Haus und was dazu gehört, soll ebenso ordentlich, sauber und rein gehalten werden, wie man dies auch an seinem Leibe, an seiner Wäsche und Kleidung zu thun schuldig ist. Reinlichkeit gefällt jedermann, während man im Gegenteile nur gar zu gern von der äußeren Unsauberkeit auf die innere schließt.

3. Sparsamkeit. Die richtige Anwendung der Zeit macht den Reichtum des Hauses und die Wirtschaftlichkeit ordnet den Gebrauch derselben. Zeit ist Geld. Wer seine Zeit nicht gehörig einteilt und nicht gut anwendet, muß immer Verluste erleiden, die er hätte vermeiden können. Die Wirtschaftlichkeit verlangt nicht allein, daß jede Ausgabe nach der Einnahme berechnet werde, sondern sie sorgt auch dafür, daß die Zukunft frei von Schulden sei, daß man vielmehr Mittel habe, unvorhergesehenem Unglücke begegnen zu können. — Man kaufe nie, bloß weil man etwas wohlfeil haben kann; denn was man nicht braucht, ist immer zu teuer. Wer das Unnötige kauft, muß bald das Nötige verkaufen. Man halte nie zu große Vorräte; denn sie veranlassen gar zu leicht einen rücksichtslosen Verbrauch. Am besten ist das, was man braucht, beim Kaufmanne aufbewahrt. — Man überlege jederzeit, ob die Ausgabe, welche man machen will, vernünftig ist und für die Verhältnisse paßt. — Man scheue mehr die

täglichen kleinen, als die großen monatlichen und jährlichen Ausgaben. Die ersteren sind wie ein Loch im Fasse, das fortwährend läuft. Die großen Ausgaben macht man immer nur nach reiflicher Überlegung. Darum ist die Wirtschaftlichkeit der Frauen so wesentlich für das Wohlbefinden der Familie; denn die laufenden kleinen Ausgaben kommen am häufigsten bei den häuslichen Geschäften der Frauen vor. Wenn man sich die Mühe gibt, jede Kleinigkeit aufzuschreiben, so wird man bald sehen, wie viel man künftig ersparen könnte, ohne daß die Einschränkung lästig würde. — Man fange lieber klein an und höre groß auf, als umgekehrt. Es ist weit leichter, seine Ausgaben zu erweitern, als sich einzuschränken; denn es ist schwer, Genüsse zu entbehren, an die man sich einmal gewöhnt hat.

4. Thätigkeit. Arbeit gibt dem Leben Wert und Beruhigung, erhebt und stärkt gegen alle Laster, führt zu Wohlstand und ist die Quelle der Selbstachtung. Die Kunst, die Zeit auf das beste anzuwenden, übertrifft alle andern Künste. Arbeit nimmt Geld ein; Müßiggang aber muß erkauft werden. Selbst in den Feierstunden sollte die Hausfrau nicht müßig sein; man kann im Ruh'n auch etwas thun. Am wenigsten aber sollten Feierstunden verwendet werden zum Klatschen mit Nachbarinnen oder andern guten Freundinnen, ebensowenig zum Lesen abgeschmackter Romane.

5. Heiterkeit und Frohsinn. Wer glücklich leben will, bemühe sich, stets ein ruhiges Herz, eine heitere Seele und einen frommen Sinn zu haben. Ganz besonders gilt dies bei der Hausfrau. Ihre Gemütsstimmung wirkt auf ihre Umgebung und kann Lust oder Unlust zur Arbeit hervorbringen.

6. Tugend und Gottesfurcht — die Summe aller guten Eigenschaften einer tüchtigen Hausfrau. Liebe Gott von ganzem Herzen und über alles; ehre sein Wort in Jesu Lehre und achte es höher als alles Andere in der Welt. Verrichte alle deine Arbeiten und Geschäfte in steter Hinsicht auf Gott, aus Liebe und Dankbarkeit gegen ihn. Leuchte allen deinen Untergebenen als Muster hierin vor und dulde in deinem Hause nie, was gegen Gott und seine heiligen Gebote ist, auch wenn es dir zeitlichen Gewinn brächte. An Gottes Segen ist Alles gelegen. — Sei deinen Untergebenen eine wahre Mutter, laß Dienstboten nie fühlen, welch hartes Brot sie zu essen haben; vor Gottes Augen

gilt deine letzte Dienerin vielleicht mehr als du selber, und findet in Gott einen sichern Rächer für alle Unbill, die du ihr zufügest oder zufügen lassest. Sei du eine gute Dienstfrau, und du wirst gute Dienstboten dir erziehen, welche die Stützen deines Hauses sind.

Die natürlichen Gehilfinnen der Hausfrauen sind die weiblichen Angehörigen der Familie und die Dienstboten.

Von jeher gab es einen Unterschied der Stände, sobald die Menschen anfingen, gemeinschaftlich zusammen zu leben, und dies wird auch bleiben, so lange Ordnung auf der Welt herrscht. Jeder hat etwas vor dem andern voraus; Keiner ist mit dem Andern in seinen Kenntnissen und Einsichten von gleichen Kräften und von gleichem Werte; daher muß Einer dem Andern die Hand reichen, ihm vorarbeiten, ihn unterstützen, ihm dienen. Alle Menschen bilden aber ein zusammenhängendes Ganzes und erreichen so den Zweck, den kein Einzelner zu erreichen vermögend ist.

Jeder Stand hat seine eigentümlichen Geschäfte und Pflichten. Jedes Geschäft, es sei groß oder klein, wichtig oder gering, will mit Lust, mit Aufmerksamkeit und Fleiß verrichtet sein. Kein Mensch — auch der reichste und vornehmste nicht — ist zum Müßiggange geboren, und wer sich der Trägheit ergibt, der erniedrigt sich selbst und macht sich der edelsten Vorzüge der menschlichen Natur unwürdig und verlustig.

Alle weiblichen Geschäfte im häuslichen Leben erfordern unermüdeten Fleiß, geduldige Beharrlichkeit und eine immer gleiche Emsigkeit. Ganz besonders erfordert dies der Stand der Dienstboten, in welchem man sich ja keine bequemen Tage versprechen und Arbeit und Pflichterfüllung bloß als Nebensache betrachten darf. Man muß da oft sein Liebstes, den Eigenwillen opfern, manche Annehmlichkeiten entbehren, oft Tag und Nacht anhaltend arbeiten, mit schlechter Kost und mit geringem Lohne vorlieb nehmen. Man sieht die angestrengteste Thätigkeit nicht immer anerkannt, den größten Eifer selten belohnt, die redlichste Treue nicht bemerkt — man wird oft verachtet, zurückgesetzt, beschämt; — obgleich es auch wieder Herrschaften gibt, denen das Wohl ihrer Dienstboten wie ihr eigenes am Herzen liegt, und die ihnen die Last ihres Standes so viel, als es nur immer möglich

ist, erleichtern, und ihre Anhänglichkeit und Treue dankbar belohnen, wenn je die Hingebung eines braven Dienstboten auf Erden belohnt werden kann.

Ein jedes Ding in der Welt hat seine gute und seine schlimme Seite, sein Angenehmes und sein Unangenehmes; so auch jeder Dienst. Man muß sich nur darein schicken lernen, und nichts für zu schwer oder für zu leicht halten, so wird man vieles ertragen lernen und desselben gewohnt werden.

Leider wird das Dienen für gar viele erst eine Schule, worin sie das lernen müssen, was sie in den Dienst schon hätten mitbringen sollen, um geschickte und brauchbare Dienstboten zu sein. Gar viele betrachten sich als Glieder der Familie von Seite ihres Unterhaltes, aber nicht von Seite ihrer Dienstpflicht, mit welcher sie der Familie angehören. — Viele bemessen den Wert und die Güte ihres Dienstes nach dem Lohne und nach den zu erhaltenden Geschenken. Ein friedliches Verhältnis in einer stillen, gesitteten Familie, Ordnung in den Geschäften oder die Gelegenheit, sich zu vervollkommnen und ihre Fertigkeiten zu erweitern, hat keinen Reiz und keinen Wert für sie. Viele glauben, daß sie schon geschickt genug seien und ihre Pflichten vollkommen beobachten, wenn sie ihre bestimmte Arbeit mittelmäßig verrichten; sie hätten nicht nötig, einen Schritt mehr zu thun, als ihnen vorgeschrieben sei, und wenn sie der Herrschaft nur nichts entwendeten, so müsse sie zufrieden sein. Wahrlich, solche Dienstboten verstehen ihren Vorteil schlecht; sie werden auch immer nur als notwendige Übel betrachtet werden und an Liebe und Zuneigung von Seite ihrer Herrschaft leer ausgehen. Durch Gelassenheit, Sanftmut, Freundlichkeit, Dienstwilligkeit und augenblickliche Befolgung der Aufträge kann man Liebe erwecken, die zuweilen aufsteigende Hitze der Herrschaft dämpfen und dadurch in jedem Falle mehr Gutes bewirken, als durch ein widerspenstiges Betragen, durch Aufbrausen und Widersprechen. Die Erfahrung lehrt, daß selbst schlimme Herrschaften durch die sanfte Nachgiebigkeit und durch den musterhaften Lebenswandel ihrer Untergebenen beschämt und gebessert worden sind.

Der Stand und Beruf eines Dienstboten erfordert in mancher Hinsicht weit mehr Kenntnisse und Geschicklichkeiten, als die meisten glauben; denn die Herrschaft fordert mit Recht von den Dienenden, daß sie verständig, gesittet, ehrlich, treu und fleißig seien und dem Dienste vollkommen vorstehen.

Möchte daher jedes Mädchen, das in Dienste treten soll,

frühzeitig lernen, wie man sich im dienenden Stande verhalten müsse, um in demselben ein Gott gefälliges, glückliches und zufriedenes Leben zu führen! Gott gefällig, glücklich und zufrieden kann jeder Mensch in jedem Stande sein, wenn er stets das beobachtet, was Religion und Gesetz von ihm fordern.

Nie schenkt ein Stand, nie schenken Güter
Dem Menschen die Zufriedenheit.
Die wahre Ruhe der Gemüter
Ist Tugend und Genügsamkeit. —

Die Lehre von der Hauswirtschaft zerfällt im Wesentlichen in drei Hauptabschnitte: Wohnung, Nahrung und Kleidung. Wir wollen diese Dinge hier näher betrachten.

Wohnung.

Die Lage der menschlichen Wohnung sei womöglich gegen Morgen oder Mittag, um möglichst viel Sonne zu haben; denn ohne Sonne gedeiht der Mensch nicht. Ferner habe die Wohnung eine trockene, freie, der Luft zugängliche Lage und eine möglichst trockene Umgebung. Die Nähe von Sümpfen und Gewässern erzeugt leicht Krankheiten, namentlich Wechselfieber. Trockenheit der Wohnung ist nicht nur ein wahres Lebensverlängerungsmittel, sondern gewährt auch viele andere Vorteile. Feuchtigkeit verdirbt das Mauerwerk und begünstigt das Verderben der Möbel und Geräte. — Wo es sein kann, berücksichtige man auch freie Aussicht; sie dient zur Erheiterung. — Die Wohn- und Schlafzimmer sollen geräumig und hoch und mit entsprechend hohen Fenstern und Thüren versehen sein. In engen Zimmern verdirbt die Luft weit schneller, und zu wenige oder zu kleine Fenster machen dunkel und traurig.

Die Luft in Zimmern wird hauptsächlich verdorben, wenn sie mit der äußern Luft zu wenig in Berührung kömmt; ferner durch Ausdünstungen, Ein- und Ausatmen, brennende Lichter, Unreinlichkeit, zu große Bewohnerzahl, Heizung, Schwitzen der Wände, Bemalen der Wände mit giftigen Farben, Aufenthalt von Vieh, Aufstellung von angefüllten Milchgefäßen, Trocknen von Wäsche und Kleidern u. dgl. mehr. Daher ist von ganz besonderer Wichtigkeit die gehörige Lüftung der Wohn- und Schlafzimmer. Wenn der Körper gesund erhalten werden soll, so muß er gesunde Luft haben.

Die Luft, welche man ausatmet, enthält nicht mehr den zum Leben notwendigen Sauerstoff und ist als gesundheitsschädlich anzusehen. In solcher Luft atmet man mühsam, und ein Licht brennt nur noch kümmerlich fort. Eine gewöhnliche Küchenlampe verbraucht bei ruhigem Brennen ungefähr halb so viel Sauerstoff und erzeugt halb so viel Kohlensäure als ein erwachsener Mensch durch das Atmen. Daher die Notwendigkeit der Lüftung. Das Besprengen des Fußbodens mit Weinessig oder mit Chlorkalk im Wasser aufgelöset, soll zur Verbesserung der Luft, namentlich in Krankenzimmern beitragen.

Nicht weniger wichtig für das Haus sowohl, wie für seine Bewohner ist das Reinigen der Zimmer und Gerätschaften. — Das Scheuern der Fußböden, namentlich der von Tannenholz, ist leider eine Notwendigkeit; es gereicht aber der Wohnung nicht zum Nutzen, da stets Feuchtigkeit zurückbleibt. In frisch geputzten Zimmern sich aufhalten, ist schädlich. Wegen des Nachteils, den das häufige Scheuern der Fußböden manchmal den Gebäuden bringt, ist es sehr zu empfehlen, die hölzernen Fußböden anzustreichen, oder zu beizen und zu firnissen. — Das Reinigen neuangestrichener Fußböden geschieht am besten durch Aufbürsten mit lauwarmem Wasser. Reines Wasser soll nicht gespart und oft erneuert werden. Eichene Böden oder sogenannte Parkettböden bekommen, wenn man sie blos mit Seifenwasser reinigt, eine schmutzig weißliche Farbe. Um dies zu verhüten, behandelt man sie nach dem Reinigen hie und da mit einem Wasser, welchem man Umbra oder gelben Ocker beigemischt hat. Hierauf wird der Boden mit Bürsten und etwas feinem, heißen Sand poliert. Manche nehmen Wachs dazu, was die Arbeit erleichtert und den Boden sehr glänzend und glatt macht. Viel Seife bei angestrichenen Gegenständen zu nehmen, ist nicht rätlich, weil die in der Seife enthaltene Lauge der Ölfarbe schadet. Meistens ist Wasser allein hinreichend. Nach dem Waschen sollen angestrichene Gegenstände mit einem trockenen Schwamme übergangen werden. Gegenstände, die mit Leimfarbe angestrichen sind, dürfen nicht gewaschen werden; eben so wenig Tapeten. Rauchflecken entfernt man aus letzteren mit Brotkrume.

Um Fettflecken von hölzernen Böden und Bodenteppichen wegzubringen, gebraucht man gewöhnlich Walkererde und Ochsengalle zusammengekocht. Gegen Tintenflecke wendet man

Citronensäure an, gegen Blutflecken Essig und Reiben mit einem Schlüssel, gegen Flecken von rotem Wein eine starke Sodalauge oder Waschen mit Chlorkalk. — Steinerne Böden und Treppen werden gewöhnlich nur mit Sand und Wasser gefegt und nach dem Trocknen gut gekehrt. Fensterglas wird gewöhnlich mit kaltem Seifenwasser gereinigt und mit reinem Wasser abgespült. Lauge kann manches Glas nicht vertragen. Nasse Fenster darf man nicht den Sonnenstrahlen aussetzen, sonst verlieren sie alles Ansehen. Gutes Fensterglas pflegt man auch mit feingeschabter Kreide und Branntwein zu putzen. Trübe, ja selbst ganz alte Scheiben sollen durch wiederholtes Reiben mit in Salzwasser getauchten Brennnesseln wieder völlig rein, durchsichtig und glänzend werden.

Blankes Eisenwerk an Fenstern ꝛc. wird am besten mit Zinnasche und Leder geputzt. Spiegel werden mit einem in Weingeist getauchten Schwamme gereinigt; doch mit Vorsicht, denn Feuchtigkeit schadet leicht dem Belege. Darnach stäube man das Glas mit gepulverter Bläue oder geschlemmter Kreide ein und reibe das Pulver mit einem seidenen Lappen wieder weg. — Vergoldete Rahmen an Spiegeln oder Gemälden können, wenn in Öl vergoldet, mit kaltem Seifenwasser vorsichtig abgewaschen werden; die in Wasser vergoldeten werden nur mit Federbürsten oder mit Baumwolle abgestäubt. Silberwaren werden am besten mit warmem Seifenwasser und einer Bürste gereinigt. Ist die Politur trübe geworden, so behandelt man diese mit Kreide oder Trippel, fein geschlemmt. Verwerflich ist es, Leuchter von Silber oder anderem Metall auf den heißen Herd zu stellen, um daran haftendes Wachs u. dgl. flüssig zu machen, was eben so leicht durch warmes Wasser oder Spiritus geschehen kann. — Lackierte Gegenstände, wie Theebretter ꝛc., dürfen nie mit heißem Wasser gereinigt werden, da hiedurch im Firnisse leicht Sprünge entstehen. Feine und nicht tiefgehende Sprünge im Lack werden dadurch weggebracht, daß man Olivenöl mit der bloßen Hand einreibt. — Kupferne oder messingene Gefäße werden am besten mit faulen Citronen oder saurer Milch oder auch mit geschlemmter Kreide geputzt, die man mit Flanell aufträgt. Grünspan entfernt man mit Schwefelsäure (Vitriolöl). Verzinnte Gefäße dürfen niemals mit Sand gefegt werden, sondern nur mit warmem Wasser und Schaftheu (Zinnkraut) oder mit Lauge. Gefäße blank zu polieren, welche täglich dem Feuer ausge-

setzt werden, ist Zeitverlust und Verlust an Material, da der Ruß das Metall der Pfannen ꝛc. vor dem Verbrennen schützt. — Trocken gewordene Reste von Getränken oder Fetten an Porzellan- und Fayencegeschirren werden mit starker Lauge entfernt. Bei kaltem Wetter darf man diese Geschirre nicht plötzlich in heißes Wasser tauchen, weil sie hiedurch leicht Risse bekommen. Dasselbe gilt bei gläsernen Geschirren. Durch Rauch geschwärzte Gläser werden auch mit Schwefelsäure gereinigt.

Wer die Wohnung häufig lüftet und Hausgeräte, so wie sich selber reinlich hält, wird selten viel von Ungeziefer geplagt werden. Doch kann es oft auch bei der größten Reinlichkeit nicht immer fern gehalten werden, besonders wenn es sich irgendwo eingenistet hat. Zu diesem Ungeziefer gehört auch die Ameise. Frische oder getrocknete Hollunderblüten, sowie Kampfer, Petroleum sollen sie vertreiben.

Die Fliege fürchtet Zugluft. Das beste Fliegengift ist eine Abkochung von Quassia, mit etwas Zucker versüßt. — Fliegenleim bereitet man aus Leinöl und Kolophonium, das zusammengekocht wird. Fenstergitter von Gaze oder Drahtgitter halten die zudringlichen Gäste ab. — Das beste Mittel gegen Flöhe ist das Kraut und die Blume des Maßliebchens und der Wucherblume — frisch oder getrocknet. Terpentinspiritus vertreibt den Holzwurm. — Kellerwurm, Kellerassel fängt man in den umgestürzten Klauen von Rindern und Schafen, in die sich das Insekt gerne verkriecht. — Der Maus ist der Rauch des Haidekrautes zuwider, ebenso der Geruch der Königskerze, des Pfefferminzkrautes und des Steinöles. — Die Motten scheuen den Geruch der Königskerze, des Kampfers, des Terpentins, des Lavendels, des Juchtenleders, des Eibenholzes ꝛc. Schon vorhandene Motten werden entfernt, wenn man die mit ihnen behafteten Gegenstände oft ausklopft und sie nicht der Luft aussetzt. Schaben, Küchenschaben, Schwaben, Russenkäfer werden am leichtesten in hohen Gläsern gefangen, die man halb mit süßlichem Wasser und etwas geriebenen Kartoffeln füllt und außen mit einem Tuch verhüllt, um das Emporklettern zu erleichtern. Sie fallen in die Flüssigkeit und können wegen Glätte des Glases den Rückweg nicht mehr antreten. — Das beste Mittel zur Vertilgung der Wanzen sowie der übrigen lästigen Insekten soll persisches Insektenpulver sein. Man bereitet daraus auch eine Tinktur und benützt es zur Räucherung.

Beheizung.

Ein sehr beachtenswerter Zweig der Hauswirtschaft ist die Beheizung. Ein schlecht gebauter Ofen gleicht einem Raubtiere. Er braucht viel und nützt wenig. Er heizt wohl den Kamin, aber nicht den Zimmerraum. — An einen guten Stubenofen stellt man folgende Anforderungen:

Er soll das Zimmer schnell erwärmen, die Erwärmung dauernd und gleichmäßig unterhalten, der Gesundheit zuträglich sein, den geringsten Raum einnehmen und möglichst wenig Brennholz brauchen. — Ein Ofen aus Eisen erwärmt schnell, trocknet aber die Luft zu sehr aus; ein Ofen aus Thon erwärmt dauernd und gleichmäßig. Je mehr Oberfläche ein Ofen bietet, desto mehr kann er Wärme ausstrahlen. Ein Ofen, der im Zimmer geheizt wird, befördert den Luftwechsel, und ist also der Gesundheit zuträglicher, als einer, dessen Heizung von außen geschieht. Ebenso sind die irdenen Öfen aus Gesundheits-Rücksichten den eisernen vorzuziehen, weil letztere eine ungleiche Flughitze verbreiten. — Zur möglichsten Ersparung an Brennstoff ist notwendig, daß derjenige Teil des Ofens, in welchem das Feuer brennt, keinen größeren Raum einnehme, als zur lebhaften Verbrennung des Heizstoffes durchaus notwendig ist, und zwar so, daß die Spitze der Flamme an die Ofenwand schlagen kann. Die Rohre müssen lang genug sein, damit ihre Wände die entwickelte Wärme hinlänglich aufnehmen können, sonst gelangt der Rauch zu heiß in den Schornstein und es geht viel Wärme ungenützt verloren. Die Ersparnis an Brennstoff ist um so größer, je weniger Luft während der Verbrennung durch den Ofen geht, vorausgesetzt, daß deren Menge zur Verbrennung des eingelegten Brennstoffes hinreicht. Wird der Heizofen zugleich als Kochofen benützt, so läßt sich im Winter viel Brennstoff ersparen, besonders wenn die Feuerung so eingerichtet ist, daß die Hitze des Feuers am stärksten auf die Kochgeschirre wirkt. Im Sommer jedoch erweiset sich eine solche Vereinigung sehr lästig und braucht mehr Brennstoff.

Unter den Brennstoffen ist bei uns das Holz der verbreitetste. Am vorteilhaftesten wird das Holz in völlig lufttrockenem und in möglichst zerkleinertem Zustande angewendet, indem es nur so die größtmögliche Wärme entwickeln kann. — Wendet man lange, dicke Holzstücke zum

Brennen an, so entwickelt sich, zumal im Anfange, im Innern des Holzes eine große Menge kohlenstoffhaltiger Gasarten, welche sich schnell erheben, und als Rauch entweichen. Dieser Rauch ist aber nichts anderes, als durch Hitze zersetztes, nicht entzündetes Holz, das aus diesem Grunde seinen Nutzen nicht geben kann. Klein gespaltenes Holz bedarf weniger Luft zum Verbrennen und verbrennt auch wirklich mehr oder weniger vollständig, je nachdem die erforderliche Menge atmosphärischer Luft vorhanden ist. — Noch größeren Nachteil, als die Anwendung zu langen und zu starken Holzes hat die Anwendung nicht gehörig getrockneten Holzes. Gut ausgetrocknetes Holz gibt mehr als doppelt so viel Hitze als feuchtes, geflößtes oder erst gefälltes Holz. Man nimmt an, daß letzteres einen Sommer hindurch den Einwirkungen der Sonne und der freien Luft ausgesetzt gewesen sein muß, um vollständig ausgetrocknet zu sein. Durch Aufbewahren an dumpfigen, der Luft nicht zugänglichen Orten wird das Holz durch eine eigentümliche Zersetzung schwammig und ist in diesem Zustande völlig wertlos.

Die dichtesten und schwersten Hölzer geben die meiste Hitze und brennen am längsten. Zu diesen gehören Eichen-, Ahorn-, Buchen-, Erlen-, Birken-, Ulmenholz; zu den weichen zählt man: Föhren-, Tannen-, Lärchen-, Linden-, Weiden- und Pappelholz. Man hat gefunden, daß diese verschiedenen Hölzer, wenn gleich gut getrocknet und von gleichem Gewichte, beim Verbrennen die gleiche Heizkraft liefern. Alle Holzarten haben eine so viel geringere Kraft, das Feuer zu nähren, je größer die Masse der unverbrennlichen Asche ist, welche nach dem Verbrennen übrig bleibt. Holz von gesunden, auf trockenen, sonnigen Flächen oder Höhen gewachsenen Stämmen hat weit mehr Heizkraft als solches von kranken oder in feuchten Niederungen gewachsenen. — Die Zapfen von Nadelhölzern sind ein sehr wertvolles Brennmaterial, da sie verhältnismäßig weit mehr Hitze liefern, als das Holz.

Wo Steinkohlen zu einem billigen Preise zu haben sind, da bediene man sich zur Feuerung der Steinkohle, weil sie eine sehr starke Hitze gibt; nur ist mit ihr die Unannehmlichkeit verbunden, daß sie arg riecht und sehr rußt, daher die Öfen oft gereinigt werden müssen. Die Güte der Steinkohlen ist übrigens sehr verschieden. Die meiste Hitze geben jene, die sehr spröde sind und stark und glasartig

glänzen. Steinkohlen, welchen ihr Kohlenwasserstoff, sowie ihr Schwefel und sonstige Bestandteile durch Destillation entzogen sind, wie dies bei der Gasbereitung geschieht, heißen Koke (Koaks) und diese dienen für manche Zwecke außerordentlich gut, da sie dichter sind als die gewöhnlichen Steinkohlen und eine stärkere, anhaltendere Hitze geben, sowie ohne Rauch brennen. Sie müssen in einen spitzigen Haufen im Feuerungsraume aufgeschichtet werden, und man muß, da sie bald ausgehen, öfter frisch nachlegen. — Die Anwendung der Steinkohle, sowie der Koke zur Zimmerheizung setzt einen gut ziehenden Ofen voraus. Die Entzündung geschieht mittelst eines Holzfeuers. — Die Roftöffnungen müssen von Zeit zu Zeit von der sich ansetzenden Schlacke gereinigt werden. Um gut zu heizen und dabei doch an Kohlen zu sparen, lege man auf die Steinkohlen einen kleinen eisernen Deckel. Dadurch werden die sämtlichen flüchtigen Teile der Kohlen gezwungen, durch das Feuer zu gehen und am Ende des Deckels mit der Flamme zu verbrennen. Magere Steinkohlen müssen vor der Anwendung mit Wasser angefeuchtet, fettig zusammenbackende Steinkohlen öfter aus einandergezogen werden.

Die Braunkohle steht zwar hinsichtlich ihrer Heizkraft dem Holze und den guten Steinkohlen nach, ist aber nichtsdestoweniger ein sehr beachtenswerter Brennstoff. Sie ist bald ein von Erdharz durchdrungener Thon oder Gips mit vegetabilischen Überresten, bald von Erdharz durchdrungenes Holz. Letztere ist die bessere.

Der Torf besteht aus einer mit erdigen Teilen vermengten Masse von abgestorbenen Sumpfpflanzen und Wurzeln. Er kommt hauptsächlich in zwei Arten vor. Die eine Art ist leicht und schwammig, enthält die Pflanzenteile noch wenig verändert und findet sich meistens an der Oberfläche der Erde. Bei der andern, schwärzer an Farbe, sind die Pflanzenteile mehr verändert; auch ist die Masse dichter und schwerer als die erstere und findet sich meistens in den tieferen Schichten der Torfmoore. Der leichte Torf entzündet sich leicht und brennt leicht fort; der schwere braucht dagegen einen stärkeren Luftzug zum Brennen, gibt aber dafür eine stärkere Hitze. Der beste Torf ist derjenige, der schwarz oder dunkelbraun aussieht, sehr trocken und doch schwer ist und beim Verbrennen weiße Asche zurückläßt.

Damit der üble Geruch schnell entfernt werde, muß der Ofen einen lebhaften Zug haben.

Auch Petroleum wird als Heizstoff verwendet in kleinen Kochherden von Eisenblech.

Bei dieser Gelegenheit sei noch der Gefahr der Vergiftung durch Kohlendämpfe gedacht und der Mittel, sich davor zu hüten. — Jeder Winter erzählt uns von neuen Unglücksfällen durch sogenannten Kohlendampf oder vielmehr Kohlenoxydgas; es kann daher nicht oft genug an diese Gefahr erinnert werden. — Dieses giftige Gas entsteht überall, wo Brennmaterialien unvollständig verbrennen (glimmen, schwelen). Dieser Fall tritt ein bei ungenügendem Luftzuge, wie in Kohlenbecken; in Öfen, wenn durch Verschließen der Thürchen oder Klappen der Zutritt der frischen Luft, oder das Abziehen der heißen Luft gehemmt wird. Diese beiden Fälle sind es vorzugsweise, welche am leichtesten zur Tötung führen können, weil die hiebei erzeugten Gase meist farblos und geruchlos sind, also die Luft unseres Zimmers verderben können, ohne daß man darin Rauch oder einen besonderen, üblen Geruch bemerkt. Alle unsere Brennmaterialien sind im stande, Kohlenoxydgas zu erzeugen; besonders geneigt hiezu sind jedoch die Steinkohlen. Unter den Stubenöfen sind diejenigen, welche von innen geheizt werden und eine Klappe im Rauchrohre haben, am sorgsamsten zu überwachen; ebenso schadhafte und eiserne Öfen, welch' letztere das giftige Gas auch an die Zimmerluft abgeben, wenn sie in Glühhitze kommen.

Daß der Gebrauch von Kohlenbecken und Kohlenbügeleisen in Stuben unter allen Umständen der Gesundheit nachteilig sein muß, liegt auf der Hand, da die aus den glimmenden Kohlen aufsteigenden Luftarten in der Stube bleiben und sonach mit eingeatmet werden müssen. Bei weitem die meisten der vorgekommenen Unglücksfälle durch Kohlendampf sind durch das zu frühe Schließen oder Zufallen der Klappe an dem Rauchrohre der Stubenöfen herbeigeführt worden; wer also ganz sicher gehen will, der schließe die Klappen gar nicht oder hindere durch Anbringung einer einfachen Vorrichtung an denselben das Zufallen. Besser ein wenig Wärme verloren, als das Leben aufs Spiel gesetzt. Das Einatmen einer Luft, in welcher Kohlenoxydgas enthalten ist, bringt zunächst Schwindel, Kopfweh und ein Gefühl von Beängstigung und allgemeinem Unwohlsein hervor; bei längerem

Einatmen folgt darauf Umnebelung der Sinne, Betäubung, Schlagfluß. Fühlt man, ohne sich einen besonderen Grund dafür angeben zu können, in einem geschlossenen Zimmer sich unwohl, so verlasse man es, oder öffne die Fenster, untersuche den Ofen. — Die durch Einatmung dieser Luftart Verunglückten bringe man schleunigst in freie Luft oder in ein anderes Zimmer, dort setze man sie aufrecht hin, lüfte alle eng anliegenden Kleidungsstücke, begieße Gesicht und Brust mit dem kältesten Wasser, das zu erlangen ist, und versäume nicht, ärztliche Hilfe zu suchen.

Beleuchtung.

Die Beleuchtung reicht gleich der Heizung in das höchste Altertum hinauf. Die Alten pflegten als Beleuchtungsmaterial nur sehr einfach eingerichtete Lampen zu gebrauchen, in welchen reines Öl gebrannt wurde. Die eigentlichen Kerzen kommen erst um das 12. Jahrhundert vor und wurden als Wachskerzen in den Kirchen gebraucht, von wo sie allmählich in die Paläste und als Talgkerzen in die Hütten der Armen übergingen. Die neuere Zeit hat in Beziehung auf Anschaffung und Verwendung der Leuchtmaterialien Vieles abgeändert und manche Verbesserungen gebracht, welche aus der Vervollkommnung chemischer Kenntnisse hervorgegangen sind.

Aus der Weise, wie oft Wohnungen, Fabrikgebäude 2c. erleuchtet werden, ersieht man, daß man noch nicht allgemein die gehörige Kenntnis von der Art hat, wie man am vorteilhaftesten beleuchtet. — An vielen Orten findet man die Lampen oder Lichter dicht an der Wand angebracht; an anderen Orten gewahrt man eine Menge kleiner Lichter zerstreut in dem zu erleuchtenden Raume, statt daß man in der Mitte dieses Raumes ein großes Licht anbringt. Alle Lichtstrahlen, welche auf eine Wand fallen, werden zerstreut, und eine Lampe in der Nähe einer Wand gibt, wenn nicht hinter der Lampe ein Spiegel angebracht ist, der die Strahlen zurückwirft, nicht halb so viel Licht, als wenn sie in der Mitte des zu beleuchtenden Raumes befindlich ist. Das Licht verbreitet seine Strahlen in geraden Linien nach allen Richtungen aus dem Mittelpunkte des leuchtenden Körpers und aus diesem Grunde wird dieselbe Menge Licht, welche aus einem Mittelpunkte ausstrahlt, mehr Beleuchtung geben, wenn sie sich im Mittelpunkte dieses Raumes

befindet, als wenn mehrere kleine Lichter, in demselben Raume verteilt, ihre Strahlen folglich früher auf die Wände fallen lassen.

Als Leuchtstoff benützt man Talgkerzen, Stearinkerzen, Wachs- und Walratkerzen, fette Öle, Kamphin, Petroleum, Ligroine, Fett, Leuchtgas, Gasöl, elektrisches Licht. — Gewöhnliche Talglichter haben das Unangenehme, daß sie oft geputzt werden müssen, leicht ablaufen und gerne rauchen; aber sie sind wohlfeil, was ihnen wohl immer einen Vorzug sichern wird. Mit dem Alter werden die Talgkerzen, von denen man bekanntlich gegossene und gezogene hat, weißer, nehmen aber gern einen üblen Geruch an und laufen leichter ab. In jeder Hinsicht ist es vorteilhafter und ökonomischer, die Lichter öfter zu putzen, als sie längere Zeit ungeputzt zu lassen, da sie in letzterem Falle nicht nur an Helle verlieren, sondern auch fast ⅓ mehr Talg verzehren. Wenn man ein Talglicht eine halbe Stunde lang nicht putzt, so geben sechs solche Lichter kaum so viel Beleuchtung, als ein geputztes. Von zwei gleich großen Kerzen, von denen die eine fleißig, die andere nicht geputzt wird, dauert die erstere bedeutend länger. Auch ist es vorteilhaft, Talgkerzen in frisches Wasser an einen kühlen Ort zu stellen, sie zwei Stunden vor dem Gebrauche herauszunehmen und abzutrocknen. Solche Lichter laufen nicht ab, erweichen nicht so schnell und brennen sparsamer.

Da die Talglichter in der Wärme schmelzen und während des Brennens leicht ablaufen, so suchte man eine härtere und schwerer schmelzbare Masse dadurch herzustellen, daß man den Talg schmolz, hierauf langsam erkalten ließ, und währenddem er noch nicht ganz erstarrt war, den flüssigen Teil abgoß. Der Talg besteht nämlich aus zwei verschiedenen Fettarten, einem schwerer schmelzbaren, wachsartigen Teile, welcher Stearin genannt worden ist, und einem leichter schmelzbaren, einer bei gewöhnlicher Temperatur salbenartigen Masse, dem Elain. Stearinlichter rinnen weniger als gemeine Talglichter, sind trockener und weißer, brennen heller, brauchen nicht so oft oder auch gar nicht geputzt zu werden und haben keinen so unangenehmen Geruch. — Brennt der Docht, soweit die Flamme reicht, pechschwarz, so ist die Kerze nicht arsenikfrei und ihr Gebrauch kann der Gesundheit nachteilig werden.

Wachs- und Walratkerzen geben bei gleichem

Verbrauch fast gleiche Lichtstärke. Der Walrat ist eine brennbare Substanz, welche als eine ölige Masse in den Stirnhöhlen des Kaschelots in beträchtlicher Menge vorgefunden wird. Man muß Wachs- und Walratkerzen an solchen Orten verwahren, die weder feucht, noch dem Rauche und Staube ausgesetzt sind, auch nicht zu lange aufbewahren, sonst verlieren sie ihr Ansehen.

Auf das mehr oder minder sparsame und helle Brennen des Lichtes hat außer dem Material der Lichter und der Dicke derselben auch die Beschaffenheit der Dochte großen Einfluß. Je dicker der Docht, desto schneller die Verbrennung der Kerzen, desto größer, aber verhältnismäßig desto weniger leuchtend ist auch die Flamme. Dünne Kerzen bei gleicher Dochtstärke brennen langsamer als dicke, d. h. ein Pfund Talg zu dünnen Lichtern verarbeitet, brennt länger als ein Pfund des zu dicken Lichtern verarbeiteten.

Die in Lampen zur Anwendung kommenden Brennstoffe sind Öl und Fett. In Deutschland wurde lange Zeit am allgemeinsten das raffinierte Rüböl oder Repsöl gebrannt; im südlichen Europa meistens das Baumöl. — In ländlichen Haushaltungen wird gewöhnlich der Bedarf an Brennöl aus Reps, Mohn, Hanf &c. selbst gewonnen. Eine Alles beachtende Hausfrau ist aber besonders dafür besorgt, daß sie immer einen Vorrat von altem abgelagerten Öle im Hause hat, indem dasselbe heller brennt, weniger Rauch und üblen Geruch verbreitet, als neues, frisch geschlagenes Öl. Bezieht man seinen Bedarf an Öl von Kaufleuten oder Ölfabrikanten, so ist diese Eigenschaft eines guten Brennöles nicht zu übersehen, oder man kaufe gereinigtes Lampenöl. Lampendochte, welche in Branntwein, worin Kampfer aufgelöst ist, eingeweicht worden, sollen heller als gewöhnliche brennen.

Die Flamme von Kamphin (entharztes Terpentinöl) übertrifft selbst die Gasflamme an Stärke des Lichtes, nur läßt sich der unangenehme Geruch nicht ganz vermeiden, und nicht selten bildet sie auch Rauchflocken — Öl und Kamphin als Beleuchtungsstoff ist in neuerer Zeit fast gänzlich verdrängt worden durch das Petroleum, ein Steinöl, das besonders in Amerika in ungeheurer Menge vorhanden ist. — Weniger Verbreitung als Beleuchtungsstoff hat bis jetzt wegen seiner Gefährlichkeit das aus Petroleum gezogene Ligroine gefunden.

Fett eignet sich für die meisten Arten von Lampen darum nicht, weil das Brennmaterial, um vom Dochte aufgesogen zu werden, flüssig sein muß, wenn nicht die Flamme so nahe an dem Vorrate sich befindet, daß ihre Hitze stets einen gewissen Teil desselben vorläufig zum Schmelzen bringen kann. Man gebraucht hiezu gewöhnlich Talg oder Schweinfett.

Zur Gasbereitung werden am gewöhnlichsten Steinkohlen benützt, woraus die brennenden Gase gewonnen, welche sodann durch Röhren an den Ort geleitet werden, wo sie zur Beleuchtung dienen sollen. Hier strömen sie aus geeigneten Mündungen aus und werden an der Mündung angezündet. Für eigentliche Wohnzimmer wird die Gasbeleuchtung selten benützt. — In neuester Zeit verwendet man auch sogenanntes Gasöl als Beleuchtungsmaterial und zur Erhellung größerer Räume elektrisches Licht.

Die Küche.

Einen Hauptteil der Familien-Wohnung bildet die Küche, und einen Hauptteil der Hauseinrichtung das Küchengeschirr. Die am häufigsten in Gebrauch kommenden Koch- und Bratgeräte sind irdene. Dieselben können leicht schädlich durch die Glasur werden. Um nun die Gefahr zu vermindern, welche für die Gesundheit aus dem Gebrauche schlecht glasierten Töpfergeschirres bei Zubereitung und Aufbewahrung von Speisen erwächst, muß man über die Kennzeichen guten Geschirres und über den Gebrauch und die schädlichen Wirkungen schlechten Geschirres unterrichtet sein. Da die schädlichen Wirkungen der Glasur hauptsächlich von der Beimischung metallischer Bestandteile, namentlich Blei und Kupfer, ausgehen, und davon herrühren, daß entweder letztere im Übermaß in der Glasur vorhanden sind, oder die Glasur nicht gehörig in den Thon eingebrannt ist und keinen gleichförmigen Überzug bildet, so ist beim Ankauf des Töpfergeschirres zunächst darauf zu sehen, das dasselbe beim Anschlagen einen hellen Klang gibt, daß die Glasur gehörig eingebrannt ist und nicht ein mattes, sondern ein gleichförmiges, glänzendes Ansehen hat, daß sie nirgend Blasen, wirkliche Erhöhungen, Aushöhlungen, Risse oder Sprünge zeige oder sich leicht ablöse. — Die gelbe und braune Glasur ist in der Regel vollständiger mit der Oberfläche des Geschirres vereinigt und es sind in derselben

auch außer dem Blei keine anderen schädlichen Metalle enthalten, welche für andere Glasuren verwendet werden; deshalb verdienen solche Geschirre bei der Auswahl die meiste Berücksichtigung. — Damit das Rissigwerden der Glasur bei längerem Gebrauche des Geschirres eher verhütet werde, ist es zweckmäßig, das neue Geschirr vor dem Gebrauche in mäßig kaltes Wasser zu bringen oder es damit zu füllen und dieses allmählich bis zum Sieden zu erhitzen. Auch ist es nachteilig, dergleichen Gefäße von der Kälte schnell an große Hitze zu bringen. — Zur Entfernung der möglichen Nachteile einer Bleiglasur ist es hinreichend, das glasierte Gefäß mit Wasser zu füllen, dieses mit Kochsalz und Essig zu vermischen, die Mischung eine Stunde sieden zu lassen und dann das Geschirr gehörig auszuscheuern. Dadurch wird der nicht mit dem Thon verbundene Teil der Bleiglasur weggenommen, während der wirklich verglasete Teil des Bleies dann der Einwirkung selbst scharfer Säuren widersteht.

Bei metallenen Geschirren kommt viel darauf an, von welcher Art Metall dieselben sind. Häufig verwendet man emaillierte, bleifreie, gußeiserne Geschirre. Bei ihren Vorteilen haben dieselben auch gar manche Nachteile. Sie sind schwer, das Kochen erfolgt in ihnen wegen ihrer Dicke langsamer und das Email springt, besonders wenn das Geschirr fällt oder einen Stoß bekommt, nicht selten ab. Jedenfalls sind die eisernen Kochgeschirre, die der Gesundheit unschädlichsten Metallgeschirre; nur haben sie das Unangenehme, daß sie, wenn sie nicht emailliert oder verzinnt sind, manchen in ihnen gekochten Speisen eine widerige, schwarze Farbe geben, da dergleichen Speisen etwas vom Eisen auflösen, was jedoch der Gesundheit nicht nachteilig ist. Das gegossene Eisen rostet nicht so leicht, wie das geschmiedete oder gewalzte. Gut ist es, wenn man im Anfang etwas fette Speisen darin bereitet, wodurch das Geschirr sehr gegen Rost geschützt wird.

Kupfergeschirre sind immer gefährlich, da sie in Berührung mit saueren Speisen diesen durch Auflösung von Kupferteilen leicht giftige Eigenschaften erteilen und bei nicht gehöriger Reinigung einen Grünspan-Ansatz annehmen. Aber nicht nur in allen Säuren 2c., sondern auch im bloßen Wasser löset sich das Kupfer beim freien Hinzutritt der atmosphärischen Luft auf, und teilt sich den in solchen

Geschirren enthaltenen Stoffen mit. Schon an der Luft, besonders an der feuchten, überziehen sich Kupfergeschirre leicht mit Grünspan, das auch in kleinster Menge schädlich wirken kann. — Um die eben erwähnten Übelstände zu vermeiden, wird das Kupfergeschirr häufig verzinnt. Die Kennzeichen einer schädlichen, mit Blei versetzten Verzinnung sind folgende: Der Glanz ist matt und die Farbe bläulich; wenn man mit den Fingern an der Verzinnung stark reibt, so werden dieselben bläulich gefärbt. — Als Kennzeichen einer echten, mit reinem Zinne verfertigten Verzinnung gilt es, wenn die Farbe eine lebhaft glänzende, beinahe silberhelle ist. — Ein ferneres Mittel, den Gebrauch des Kupfergeschirres möglichst unschädlich zu machen, ist, dasselbe zu emaillieren. — Was von kupfernen Geschirren gesagt worden ist, gilt auch von messingenen, da Messing aus Kupfer und Zink besteht.

Die Geschirre von Zinn sind verdächtig, weil das Zinn selten ganz unvermischt vorkömmt; sie sind daher besonders zum Aufbewahren saurer Stoffe nicht verwendbar. Das sogenannte englische Zinn wird am meisten empfohlen, weil es ganz rein und ohne Zusatz von Blei sein soll; man ist aber doch auch nicht immer ganz gesichert mit demselben. Die Kennzeichen dieses Zinnes, wenn es ganz echt ist, sind folgende: Es hat eine reine, silberweiße Farbe, die nicht ins Graue oder Blaue spielt, muß sich mit dem Messer schneiden lassen, weich, aber doch härter als Blei sein; es muß klingend sein und beim Biegen einen starken, knisternden Laut von sich geben. — Soll Zinn rein und weiß werden, so läßt man es eine Weile in kochendem Wasser liegen.

Bei dem Gebrauche der Gefäße von Zink können gleichfalls leicht Nachteile entstehen. Die bloße andauernde Berührung reicht hin, daß es rostet, und nur die allerschwächste Säure darf zugegen sein, so ist ein meist lösliches Zinksalz gebildet. — In Frankreich soll der Gebrauch der aus Zink gefertigten Geschirre für Speisen und Getränke verboten sein.

Die Geschirre von Silber wären zwar an sich unschädlich, wenn das Silber von Kupfer ganz frei wäre; allein es wird in der Regel kein anderes als kupferhaltiges Silber verarbeitet und deshalb können auch solche Geschirre nachteilig sein, wenn sauere Speisen oder Getränke in ihnen aufbewahrt werden. Die Vergoldung der silbernen Geschirre

kann das Silber nur dann gegen die Einwirkung der Säuren schützen, wenn das Gold selbst vom Kupfer rein, was nicht immer der Fall ist.

Die Geschirre von Argentan (Neusilber, Melchior) erfordern eine besondere Aufmerksamkeit, weil bei dessen schlechter Bereitung leicht Vergiftungen entstehen können. Auch geben dergleichen Gefäße den Speisen nicht selten einen unangenehmen Beigeschmack.

Metallgeschirre aller Art müssen stets höchst rein gehalten und besonders vor jedesmaligem Gebrauche sorgfältig ausgewaschen werden.

Die Gefäße von Holz scheinen zwar, wenn sie reinlich gehalten werden, keinen Nachteil zu haben; jedoch haben sie auch manches Unangenehme. Alle hölzernen Geschirre sollen, ehe man sie gebraucht, ausgewässert, ausgelaugt und ausgebrüht werden, bis der eigentümliche Geschmack und Geruch der Holzart entfernt ist. — Der Anstrich mit einer Bleiweiß-Ölfarbe, welche man an manchen Orten den hölzernen Geschirren auf ihrer innern Fläche gibt, gewöhnlich zu dem Zwecke, um das öftere Reinigen derselben zu ersparen, ist unbedingt nachteilig. —

Ordnung erleichtert jedes Geschäft, und ist besonders auch in der Küche notwendig. Wenn jedes Gefäß und jedes Geräte an der ihm angewiesenen Stelle steht, so braucht man die kostbare Zeit nicht mit Suchen zu verlieren. Die Abfälle, die vom Säubern und Zurichten der Speisen entstehen, dürfen nie auf Bänken, Tischen u. dgl. sichtbar werden, sondern sollen in einen hiezu bestimmten Behälter geschafft werden. — Reinlichkeit ist die Schwester der Ordnung und darf bei jenen Personen nie vermißt werden, welche die Küche zu besorgen haben. Die Gefäße für Brühen, für Milch und dergleichen müssen immer zugedeckt sein, um Staub und Insekten fern zu halten. Eine üble Gewohnheit ist, auf den Küchenboden zu spucken, in den Haaren zu kratzen, Tabak zu schnupfen. Eine äußerst gefährliche Untugend an einer Köchin ist auch die, Stecknadeln an sich herumzustecken oder da und dort umherliegen zu lassen. Ebenso wenig gehören Kämme und Haarbürsten in die Küche. — Beim Wegräumen der Asche, beim Auslassen von Schmalz und Fett kann die Köchin nicht genug Vorsicht haben. Die Asche gehört an keinen anderen Ort, als in den Keller und in ein verschlossenes, unverbrennliches Gefäß. Katzen und Hunde suchen der Wärme

wegen oft die Aschenbehälter auf und vertragen Kohlen und Funken und das um so schneller, je mehr sie davon gebrannt werden. Fett, Schmalz lasse man nur bei gelindem Feuer aus, rühre es nicht mit einem nassen Löffel um und komme ihm nicht mit Wasser oder der Lichtflamme zu nahe. Gerät eine Pfanne mit Fett, Schmalz oder Liqueur in Brand, so hüte man sich, Wasser darauf zu gießen, um zu löschen, sondern hemme durch schnelles Zudecken den Zutritt der Luft, und die Flamme erlischt selbst. Hat die Flamme die Kleider einer Person ergriffen, was am Herdfeuer leicht vorkommen kann, so ist es ratsam, daß sich die Person auf die Erde werfe und durch Herumwälzen die Flamme zu ersticken suche. Aufrecht stehen zu bleiben, ist gefährlich, weil die Flamme aufwärts steigt und Kopf und Gesicht bedroht. Beim Verbrennen der Gliedmaßen soll die Samenwolle der Distel das schmerzstillendste und schnellheilendste Mittel sein. Auch Baumwolle wird empfohlen. — Man lege nichts unter, neben, auf oder über den Herd, was sich leicht entzünden kann und sorge für rechtzeitige Reinigung der Kamine und Rohre. —

Nahrungsmittel aus dem Tierreiche.

Der Mensch nimmt alle seine Nahrungsmittel aus dem Tier- und Pflanzenreiche. Aus dem Mineralreiche benützt er nur das Salz.

Das **Fleisch** ist unstreitig eines der unentbehrlichsten Nahrungsmittel, da der Mensch ohne dasselbe auf die Dauer kaum bestehen kann. Beim Kochen des Fleisches mit Wasser werden demselben seine nährenden Bestandteile großenteils entzogen, so, daß diese dann in der Suppe enthalten sind; beim Braten hingegen bleiben dieselben in Verbindung mit dem Fleische, weshalb auch das gebratene Fleisch gesünder und leichter verdaulich ist, als das gesottene. Es ist nicht gut, wie es in manchen Haushaltungen eingeführt ist, das Fleisch vor dem Kochen längere Zeit auszuwässern, da ihm dadurch viele nahrhafte Teile entzogen werden. — Ehe das Fleisch zum Genusse im frischen Zustande genommen wird, muß es nach dem Ausschlachten erst einige Zeit in Ruhe hängen, wodurch es derber und genießbarer wird. Dieses gilt selbst bei kleinen Tieren. Um das Fleisch vor Fäulnis zu bewahren, wird es an kühle Orte, in Keller, Eisgruben, Brunnen u. dgl. gebracht, oder man legt es in Essig oder schlägt

mit Essig angefeuchtete leinene Tücher darüber, was man täglich wiederholt, so daß es fortwährend feucht bleibt. Auch legt man es in abgerahmte, sauere Milch oder Molken. In gut ausgebrannter, pulverisierter Holzkohle kann es lange frisch erhalten werden. Eine wichtige allgemeine Regel ist die, daß man das aufzubewahrende Fleisch frei hängt. — Fleisch, aus dem alle Knochen entfernt sind, hält sich länger als solches, in dem die Knochen sich noch befinden. Fleisch nimmt sehr leicht von fremden Dingen Geschmack und Geruch an, selbst eine Fleischart von der andern. Um die Fliegen abzuhalten, wird das Fleisch mit einem stark riechenden Kraute, wie Estragon, Wermut, Knoblauch gerieben oder umlegt. Fleisch, welches bei sehr warmer Witterung einen üblen Geruch bekommen hat, wird mit einem Stück Holzkohle gekocht, welche demselben jeden üblen Geruch und Geschmack benehmen soll. — Um das Fleisch saftig und lange gut zu erhalten, wird es auch eingesalzen, gepökelt. — Das Pökeln hat seinen Namen von seinem Erfinder, Wilhelm Pökel zu Biervliet in Holland (1347). Es besteht im Einsalzen des frischen Fleisches, so daß das Salz das Fleisch durchzieht, saftig erhält und dauerhaft macht. Man hält dazu besondere Pökelfässer von eichenem Holze, die gut zugespundet oder durch den Druck luftdicht erhalten werden können, am bequemsten mit einer Schraube. Man rechnet z. B. beim Rindfleisch auf einen Zentner fünf Pfund Salz und 30 Gramm Salpeter, welcher dem Fleisch eine schöne Röte gibt. Schweinefleisch bedarf das meiste Salz. — Soll das Fleisch möglichst lange Dauer erhalten, so vermeide man, die Knochenstücke mit einzulegen. — Um das Fleisch zu räuchern, wird es vorher gepökelt, doch auf kürzere Zeit, als sogenanntes Pökelfleisch oder auch bloß mit getrocknetem Salze unmittelbar nach dem Schlachten, wenn das Fleisch erstarrt ist, tüchtig eingerieben. Hierdurch wird dem Fleische sein Saft erhalten und bleibt zarter und wohlschmeckender. Das Hamburger Rauchfleisch wird lagenweise in Fässer gethan, dazwischen stark mit trockenem Salze versehen, täglich 2—3 mal umgelegt und frisch gesalzen. — Nach drei Tagen wird es in den Rauch gehängt. Der Rauch enthält die der Fäulnis widerstehende Holzsäure, Teer und Öl, und macht auf dem Fleische einen mehr oder weniger bemerkbaren Überzug. Wird das Fleisch locker in Papier gehüllt, so dringen nur die feineren Teile des Rauches ein

und das Fleisch erhält dadurch einen angenehmeren Geschmack. Langes Räuchern ist unnötig, trägt zur Dauer nichts bei und macht das Fleisch trocken. Das Räuchern geschieht entweder im Schornstein, oder besser in besonderen Rauchkammern, wo der Rauch nicht warm an das Fleisch geht. — Das Fleisch kann auch durch bloßes Dörren in der Nähe des warmen Ofens, nachdem es vorher mit Salz eingerieben wurde, zum Aufbewahren geschickt gemacht werden. — Eine eigentümliche Zurichtungs- und Aufbewahrungsart des Fleisches ist das Marinieren, welches aber fast nur bei Fischen vorkömmt und darin besteht, daß man die gar gemachten Fische mit einer Brühe von Essig, Öl und Gewürzen versieht. —

Das frische Fleisch von jungen Ochsen ist hellrot und mit weißem Fett unterwachsen, während das von einem alten dunkelrot und das Fett gelb ist. Das Fleisch fetter junger Kühe ist fast so gut wie Ochsenfleisch; das von alten Kühen dagegen liefert zwar kräftige Suppen, ist aber nicht sehr schmackhaft und schrumpft stark zusammen. — Kalbfleisch soll lebhaft rot und zart sein, die Nieren dürfen nicht zu groß, nicht hart und müssen mit zartem Fett überwachsen sein. Weibliche Kälber verdienen den Vorzug. — Schweinefleisch ist im Winter weit schmackhafter und gesünder als im Sommer und schmeckt nur von jungen Tieren angenehm. Von den Spanferkeln sind die in der Schwere von sechs Pfund die besten. — Junges Schaffleisch ist dem Hammelfleische weit vorzuziehen; der Hammel darf nicht über vier Jahre alt sein. In diesem Alter ist das Fleisch fett und frisch von Farbe, beim Anfühlen weich und elastisch. Altes Hammel- wie Schaffleisch hat dunklere Farbe und starkgelbes Fett. Die beste Schlachtzeit währt von Johanni bis in den späten Herbst. — Das Fleisch der Ziege gleicht dem des Schafes so sehr, daß es, obgleich es nicht so viel wert ist, nicht selten als Schöpsenfleisch verkauft wird. — In Wales räuchert man die Keulen als Schinken. Das Fleisch des Zickelchens ist jedenfalls besser als Lammfleisch. — Das Wildbret wird gebeizt und ungebeizt bereitet. Zu lange Beize entzieht dem Fleische die Kraft und seinen natürlichen Geschmack. — Hirsch- und Rehwildbret ist von August bis in den Oktober, und ebenso wenn es zu alt ist, nicht schmackhaft. Am besten sind die zweijährigen Rehböcke. — Die vier- und mehrjährigen

Tiere erkennt man an dem krausen Ring am Unterteile des Geweihes, an den stumpfen und breiten Schalen am Laufe oder an der Klaue oder an ihren gelben, wackelnden Zähnen. Das Fleisch des Wildschweines ist am besten im November und Dezember. Ein altes Schwein ist beinahe ungenießbar. Man erkennt es an den dicken Schwarten und großen Knochen. — Das Alter der Hasen erkennt man daran, daß bei jungen Tieren das Fell beim Auseinanderziehen der Löffel (Ohren) nachgibt, bei alten aber fest aufsitzt. Die Hasen leiden zuweilen an einer Art böser Blattern, was man daran erkennt, daß ihnen die Wollhaare hinter den Löffeln ausgegangen sind. — Trocken gerupftes Federvieh ist weit besser und schmackhafter als gebrühtes und läßt sich länger aufbewahren. Hühner und Hähne sind am besten, wenn sie 4—5 Monate alt sind. Sind sie jünger, so ist ihr Fleisch hautig und unschmackhaft. — Alte Hühner und Hähne haben ein zähes, trockenes Fleisch, das jedoch gute Saucen und Suppen gibt. Hühner und Hähne haben während der Mauserzeit ein struppiges Aussehen, einen blassen und welken Kamm. Sie sind zu dieser Zeit halb krank. Dasselbe gilt von Bruthennen und Glucken. — Lange und spitzige Sporen sind das sicherste Kennzeichen eines alten Hahnes. — Kapaune sind gut, wenn sie nicht über ein Jahr alt sind und deren Köpfe blaß um die Augen sind. Poularden sind noch besser als Kapaune und behalten auch im Alter noch zartes Fleisch. — Daß welsche Hahnen, Truthennen noch jung sind, erkennt man daran, wenn der Haarbüschel an der Brust noch kurz und die Sporen an den Füßen flach sind. Bei jungen Truthennen ist die Haut an den Füßen weich und von bläulicher Farbe; die Zehen sind scharf und die Füße biegsam. Letzteres ist überhaupt bei allem Geflügel das Kennzeichen der Jugend, wie auch ein hübsch roter Kamm bei sämmtlichen Hühnerarten das sicherste Kennzeichen der Gesundheit des Thieres ist. — Kennzeichen der Jugend bei Gänsen und Enten, sowohl zahmen als wilden, sind: ein biegsamer, lichtgelber Schnabel, eben solche Füße, ein weißer Ring um die Pupille im Auge, weiche Flügel, spitzige Nägel. Die Gans schmeckt am besten vom November bis Weihnachten, die Ente vom September bis Februar. Wilde Gänse und Enten sind nur schmackhaft, so lange sie ganz jung sind; alt sind die ersteren kaum ge-

nießbar. — **Tauben** sind am besten in den Monaten Juni und Juli und zwar, wenn sie flügge zu werden beginnen. — Die **Rebhühner** sind im September am vorzüglichsten. Sie haben, so lang sie jung sind, noch keine roten Köpfe, die Schnäbel sind bleich und die Brustknochen und Füße biegsam. — Alles geschlachtete Geflügel hält sich besser, wenn es mit der Brust unterwärts auf eine Platte gelegt, als wenn es aufgehangen wird. —

Die **Fische** sind zur Laichzeit weder gesund noch schmackhaft. Der Hecht laicht im Februar, März und April; der Flußbarsch im März und April; Karpfen, Barben, Rotaugen, Weißfische und Schleien laichen im Mai und Juni; Renken, Salme und Forellen im Oktober und November. — Am besten ist es, wenn die Fische lebend in die Küche geliefert werden können, da nichts ekelhafter und kraftloser ist, als abgestorbene Fische, weil sie nach 24 Stunden schon in Fäulnis übergehen. Solche Fische erkennt man an den eingefallenen Augen und den weißen Kiefern; dabei sind sie hinter den Flossen blaß, haben ein sehr weiches Fleisch und sind aufgelaufen. Fische, die während eines kurzen Transportes abgestorben sind, haben noch rote Flossen und hartes Fleisch und sind zum Genusse vollkommen tauglich. Das Fleisch kranker Fische ist locker und gelblich und bei Öffnung des Fisches entsteht ein übler Geruch. Überhaupt sind Fische, die in engen Behältern und Teichen auf morastigem Grunde gezogen werden, weniger gesund, sie stehen leicht ab und faulen schnell. Dasselbe gilt bei Fischen, die in der Nähe großer Städte gefangen werden, wo viel Unflat in den Fluß geworfen wird. Je weniger weichschleimig und fettig das Fleisch der Fische ist, desto gesünder ist es. Der Rogen der Barben soll Gift enthalten und muß vor dem Kochen daher sorgfältig entfernt werden. — Im geschlachteten Zustande lassen sich die Fische einige Tage halten, wenn man sie mit Essig begießt oder mit Salz bestreut. — Das Fleisch der Meerfische ist nahrhafter, doch schwerer verdaulich als das Fleisch der Fische aus süßem Wasser.

Frösche sind nur während der Wintermonate gut und sollten, da sie gleich den Fischen sehr bald verderben, nicht länger als 24 Stunden liegen, ehe sie verbraucht werden. Um sich zu überzeugen, daß die Froschschenkel noch frisch sind, bestreut man sie mit etwas Salz, worauf unmittelbar ein Zucken derselben erfolgt. Ist dies nicht der Fall, so

sind sie schon länger als 24 Stunden abgeschnitten. Das Fleisch der Frösche gilt als nahrhaft.

Die **Krebse** sind vom Mai bis in den August am fleischigsten, vom September an sind sie schlecht. Kann man sie nicht in einem laufenden Brunnen aufbewahren, so bringt man sie mit einem Büschel Brennesseln in ein bedecktes Geschirr und stellt dieses an einen kühlen Ort. In einem Geschirr mit Wasser oder in der Nähe von Schweinefleisch sterben sie ab. Schlecht sind alle zu kleinen Krebse, jene die ihre Schale abwerfen wollen und Krebssteine bei sich führen, sowie jene, in deren Fleisch Würmer nisten. Verendet vor dem Kochen sollen jene Krebse sein, die mit ausgestrecktem Schwanze auf den Tisch kommen. — Zu den Nahrungsmitteln aus dem Tierreiche gehören nun wohl auch Eier, Milch, Butter, Schmalz, Käse. Es sollen diese wichtigen Artikel ausführlicher besprochen werden unter den Kapiteln „Milchwirtschaft" und „Geflügelhof." —

Nahrungsmittel aus dem Pflanzenreiche.

Das wichtigste, hieher gehörende Nahrungsmittel ist unstreitig das **Brot**. Es enthält alle jene Bestandteile, welche zum Wiederersatze der aus dem Körper ausgeschieden werdenden Stoffe und sohin zum Unterhalte unseres Lebens notwendig sind. Die besonderen Benennungen des Brotes kommen teils von dem hiezu verwendeten Material, teils von der Art der Zubereitung. Die Gärstoffe sind der Sauerteig und die Hefe; je nach ihrer Anwendung entsteht gesäuertes und ungesäuertes Brot. Der Sauerteig (Säuer) ist ein Rest vom vorhergegangenen Backen, oder er wird auf die Art bereitet, daß man ein wenig frisch angekneteten Teig mit etwas Essig und Salz versetzt und an einen mäßig warmen Ort stellt. Hier schwillt die Masse bald auf und geht in eine geistige und saure Gärung über, durch welche das Mehl eine völlige Veränderung in seiner Grundmischung erleidet. Fügt man nun den Sauerteig zu einer weit größeren Menge ungesäuerten Teiges, so teilt er diesem die Gärung schleunigst mit; die Masse schwillt (geht) an einem mäßig warmen Orte ebenfalls bald auf, wobei sich viel kohlensauere Luft entwickelt, und der Teig ist nach fünf und mehr Stunden zum Auswirken geeignet. — In Niedersachsen säuert man mit Buttermilch und erhält davon ein schönes, weißes und wohlschmeckendes Brot. —

Die süßen Gärmittel (Bierhefe, Branntwein, Honig, Eidotter 2c.) wirken nicht so kräftig wie der Sauerteig, weshalb das mit ihnen bereitete Backwerk nicht so verdaulich ist, wie gut gebackenes gesäuertes Brot. — Kurz vor dem Einschieben in den Backofen werden hie und da die Brote mit lauem Wasser bestrichen, um ihnen ein glattes Ansehen und braune Rinde zu verschaffen. — Um ein wohlschmeckendes und gesundes Brot zu erhalten, hat man auf Folgendes zu achten. Das Mehl darf weder zu frisch noch zu alt sein. Im ersteren Falle tritt die Gärung zu stürmisch und unregelmäßig ein und das Brot wird im Ofen zu dicht und schwer. Altes, dumpfiges Mehl gärt unvollkommen und liefert daher ein ungesundes Gebäck. Zwingt aber die Not, solches Mehl zu verbacken, so muß man schärferen Sauerteig anwenden, dem Teige mehr Salz, auch Branntwein und Pottasche zusetzen und kleinere Brote auswirken. — Das Wasser zum Teige muß die gehörige Temperatur besitzen, weil das zu kalte die Gärung verzögert, das zu warme die Gärung teilweise unterdrückt und das Brot fest und klößig macht. Auch der Wärmegrad des Zimmers während der Gärung verdient Berücksichtigung, da der kalte Teig zu langsam und unvollkommen, der zu warme aber zu rasch empor geht. — Der Sauerteig und die Hefe müssen unverdorben und nicht zu alt sein, wenn sie eine gute Gärung bewirken sollen. Wo man, wie auf dem Lande, in größeren Zwischenräumen bäckt, trocknet man die zu Sauerteig bestimmte Teigmasse langsam aus und feuchtet sie erst einen Tag zuvor, ehe man sie braucht, mit etwas warmem Wasser und Essig an und gibt etwas Mehl dazu. — Auf den richtigen Zeitpunkt zum Auswirken kommt sehr viel an; denn, gärt der Teig zu lange, so geht die weinige Gärung völlig in die saure über, die Kohlensäure, welche das Brot locker macht, verfliegt und letzteres wird dann schwer, fest und sauer. — Die richtige Heizung des Backofens ist ebenfalls sehr wichtig. Ist die Hitze zu gering, so entwickelt sich die Kohlensäure im Brot zu langsam und dieses bleibt glitschig und dicht. Wäre aber der Ofen zu heiß, so entbindet sich die Kohlensäure zu rasch, zerreißt die Brotrinde und veranlaßt große Zwischenräume in der Krume. — Aus 3 Pfund Mehl erhält man im Durchschnitt 4 Pfund Brot. — Das kleberreiche Roggen- und Weizenmehl gibt das nahrhafteste und beste Brot. In nördlichen Ländern

verbäckt man auch Gerstenmehl und im Notfalle auch Haber-, Erbsen-, Bohnen- und Kartoffelmehl ꝛc. Die Lappländer mischen sogar Fichtenrinde unter ihren Brotteig. — Gewaschenes Getreide gibt jederzeit weißeres Mehl, was in staubigen Gegenden und in nassen Jahrgängen stets beachtet werden sollte.

Das Mehl wird noch zu gar vielen Speisen verwendet, und um seine Güte zu prüfen, sehe man auf die Farbe. Ist sie weiß mit einem gelblichen Anfluge, so ist dies ein gutes Zeichen. Sehr weißes Mehl mit blauem Schimmer oder schwarzen Flecken darin ist nicht gut. Um seine Klebrigkeit zu prüfen, feuchte und knete man ein wenig davon zwischen den Fingern; arbeitet es sich elastisch, so ist es gut; weich und klebrig — schlecht. Man werfe eine kleine Quantität trockenes Mehl gegen eine trockene, glatte, senkrechte Platte. Wenn es fällt wie Pulver, ist es schlecht. Man quetsche etwas Mehl in der Hand. Wenn es die durch das Pressen erhaltene Gestalt behält, so ist auch dies ein gutes Zeichen. — Das Mehl hält sich in luftdicht verschlossenen Gefäßen lange Zeit, wenn es trocken in dieselben gebracht wird, und um so länger, je mehr es von der Kleie befreit ist und je besser es gemahlen wurde. Nach dem Mahlen ist es gewöhnlich feucht und wird an warmen Orten bald von Milben angegriffen. Auch nimmt das Mehl leicht Feuchtigkeit an und wird durch üble Gerüche verdorben. Kleinere Mengen bewahrt man am besten in einem hölzernen, mit einem Deckel versehenen Kasten auf, der auf einem Holzboden steht. Im Anfange muß das Mehl im Kasten wöchentlich wenigstens zweimal gut umgerührt werden; später kann dies seltener geschehen. Im Mai und Juni verdirbt es am leichtesten. Um Mehl ꝛc. gegen die Milben zu schützen, steckt man entlaubte Zweige von Ahornbäumen, die einige Zeit vorher der Luft ausgesetzt waren, in den Mehlkasten und erneuert diese Zweige von Zeit zu Zeit.

Gries, Grütze, Graupen werden wie das Mehl aus Getreide gewonnen. Über ein Jahr alt, werden sie schlecht und untauglich.

Der Sago ist ein auf eigentümliche Weise zubereitetes Stärkmehl. Der ostindische Sago wird aus dem Marke mehrerer Palmarten, besonders der Sagopalme, bereitet. Der amerikanische Sago wird aus dem feinsten Teile der süßen Bataten gewonnen, und der deutsche Sago, welcher jetzt den ausländischen fast ganz verdrängt

hat, wird aus Kartoffelstärke bereitet. Der unächte Sago ist der aus Bohnen- und Weizenmehl nachgemachte. Er ist weniger hart, leichter im Wasser auflöslich, so daß seine Körner beim Kochen fast zergehen und sich in Brei verwandeln.

Guter Reis muß frisch, hart, schön weiß, länglich rund und groß von Körnern sein und durch Kochen im Wasser eine beträchtliche Menge Schleim geben. In heißen Ländern wird er stets stark gedörrt, da er sonst kaum ein Jahr gut bliebe.

Gute Linsen müssen glatt, erhaben und mehlreich sein und eine frische, am liebsten weißlich-grüne Farbe haben. Schlecht sind die rötlichen, harten und magern.

Die grünlichen Erbsen sind die beliebtesten, weil sie sich am leichtesten weich kochen. Nach ihnen kommen die gelben, zuletzt die weißen. Die guten frischen Schotenerbsen müssen voll, schön lichtgrün, noch jung genug und von süßlichem Geschmacke sein.

Die guten Bohnen müssen zum Verspeisen noch grün, jung und zart sein.

Der gute Blumenkohl (Karfiol) muß weiße, große und festgeschlossene Blumen haben. Schmutzigbraune oder weit auseinander stehende Blumenbüschel sind schlecht.

Der Kohl (Kapis) muß einen großen, schweren, derb und festgeschlossenen Kopf bilden. Die kleinen, leichten und lockern Häupter, ferner solche mit grob gerippten Blättern sind nicht zu empfehlen; ganz unbrauchbar sind aber die erfrorenen Kohlköpfe. — Der Sommerkohl oder Wirsing liefert auch, ohne ganz feste Köpfe zu bilden, ein feines Gemüse, wenn er im Kochen gehörig behandelt wird. Der feinste Wirsing ist der krause spitze Straßburgerkohl. — Der Rosenkohl (Brokkoli) muß hübsche, grüne, etwas fest geschlossene Köpfchen oder Röschen haben. Gelbe, schwarze oder aufgeblühte Röschen sind nicht zu empfehlen. — Der Kohlrabi ist am besten, wenn er die Größe eines mittelmäßigen Apfels hat. Er muß durchaus geschmeidig, innen weiß und zartfleischig sein. — Das Sauerkraut soll gelblich-weiß, fein geschnitten und wohl gesalzen sein. Es muß einen angenehm sauern, weinartigen Geschmack haben. Ist es noch zu süß und folglich noch nicht gehörig gegoren, so kocht es sich schlecht; ungesund aber ist es, wenn es

brennend sauer, somit in Essiggärung übergegangen oder abgestanden ist.

Der Spinat ist nur fein, so lange seine Blätter vom ersten und zweiten Schnitte sind. Der mit großen, dunkelgrünen Blättern ist alt und kocht sich herb; auch darf kein gelbspitziger, erfrorener oder welker gewählt werden.

Endivien gibt es zweierlei Arten, die grüne breitblätterige und die gekräuselte. Die erstere ist als Salatkraut weniger zart und schmackhaft als die gekräuselte, eignet sich aber besser zu Gemüse als die andere, und muß, da sie im grünen Zustande sehr bitter ist, eine schöne gelbe Farbe haben.

Der Kopfsalat soll feste, gut geschlossene, zart und frischblätterige Häupter haben.

Gurken müssen schön grün, fest und so spröde sein, daß sie beim geringsten Biegen von einander brechen und ein festes weißes Fleisch zeigen. Vergelbte, fleckige, verkrüppelte, weiche und welke Gurken taugen nichts.

Die Spargelstengel müssen frisch geschnitten, stark, fett, zart, durchscheinend und fast ganz genießbar sein. Die weißen und rotköpfigen Stengel sind die stärksten und schwersten, aber nur zur Hälfte in der Länge gut und genießbar. Die grünlichen sind nicht so stark als die weißen, doch desto länger und von vorzüglichem Geschmack. Verwerflich sind die zu alten, dunkelgrünen, harten, holzigen, die zu sehr geschoßten, schon über einen Tag abgeschnittenen, kleinen dünnen, mageren und fleckigen Stengel.

Der Meerrettich soll einen geraden, glatten und dicken Stengel ohne Nebenwurzeln bilden und innen weiß, markig, milchig und von scharfem Geschmacke sein. Der den Winter über im Boden gebliebene Meerrettich, sowie der fleckige taugt nichts.

Die guten Pastinakwurzeln müssen groß und dick genug, durch und durch schön gelblich weiß, geschmeidig, saftig und, um allen nachteiligen Verwechslungen auszuweichen, wenigstens doch mit ihrem Herzblatte besetzt sein. Schlecht sind die zackigen, fleckigen und holzigen Wurzeln, besonders die älteren, namentlich wenn sie über Winter im Lande gestanden haben. — Eine nachteilige Verwechslung der Pastinakwurzeln ist möglich mit den Wurzeln des Schierlings, dessen Kennzeichen bei der Petersilie angegeben sind, und mit den Wurzeln des Bilsenkrautes. Letztere sind weißer

als die Pastinakwurzeln, weniger saftig und haben einen betäubenden Geruch und wenig Geschmack.

Bei der Petersilie, bei welcher sowohl Kraut als Wurzel zum Genusse verwendet wird, ist ein vorzügliches Augenmerk darauf zu richten, daß eine Verwechslung derselben mit der giftigen Hundspetersilie, mit der sie viel Ähnlichkeit hat, vermieden werde. Die Petersilie hat glatte, glänzend hellgrüne und doppelt gefiederte Blätter; die grünlichen Doldenblumen sind flach und etwas gewölbt. Die ganze Pflanze riecht stark angenehm gewürzhaft. Dagegen sind die Blätter der Hundspetersilie länglich, feiner gekerbt, von Farbe schwarzgrün und zumal auf der Unterfläche stark glänzend, unzerrieben fast ohne Geruch, zerrieben aber widerig, fast wie Knoblauch riechend; die Blumen sehen weiß aus. Die Hundspetersilie hat wenig Wurzelblätter, sondern einen fast nackten, unten braunen Stengel, wogegen die Petersilie ihre Blätter stark ausbreitet. — Die guten Petersilienwurzeln müssen schön spindelförmig, fest, fleischig, durchaus weiß sein und einen lieblich süßen, mild gewürzigen Geschmack haben.

Die besten Schwarzwurzeln sind ungefähr eine Spanne lang und fingerdick. Bricht man sie entzwei, so müssen sie einen milchartigen Saft zeigen. Die zu großen sind holzig. Gute Schwarzwurzeln sind mit einer schwärzlichen Haut bedeckt, die rostfarbigen sind schlecht.

Gute Selleriewurzeln sollen rund, fest und vom Umfange eines großen Apfels sein. Schlecht sind die zu weichen, angefaulten und solche, welche viele Nebenwurzeln haben.

Unter den jungen gelben Rüben (Karotten, Möhren) ist die hochgelbe Art hauptsächlich zu empfehlen. Die für den Wintergebrauch bestimmten Rüben müssen groß, dick, fleischig und saftig sein und sich leicht brechen lassen. Die beste Art ist die mittelgelbe; die weißlichen sind fade, die rotgelblichen allzu süßlich. Wie bei allen Wurzelgemüsen sind die verkrüppelten, holzigen, rostfleckigen und fauligen schlecht und unverdaulich. — Die weißen Rüben müssen groß, rein und glattschalig und saftig sein. — Die besten Steckrüben (bayerischen Rüben) sind klein, kurz, hart, derbfleischig und roh von nußartigem Geschmack. — Die guten Kohlrüben (Erddorschen) sind dunkelgelb und nicht zu groß. — Die guten roten Rüben (Rahnen) sind fleischig,

saftig, dunkelrot und süß von Geschmack; die blassen mit rötlich-grünen Stielen und Blättern taugen nicht viel.

Rettiche sind am besten, wenn sie frisch aus dem Boden kommen. Sie sollen mild und doch scharf sein und haben, wenn sie gut sind, gewöhnlich feines Kraut, feine Wurzeln und eine rundliche Form.

Die Kartoffeln wurden erst vor 300 Jahren aus dem nördlichen Amerika nach Europa gebracht, wie allgemein angenommen wird, durch den englischen Seefahrer Franz Drake. Sie haben selbst bei uns große Verbreitung gefunden und man nennt sie mit Recht das Brot der Armen. Ihre Nutzung ist außerordentlich mannigfaltig aber auch ihr Wert sehr verschieden. Kartoffeln aus moorigem und lehmigem Boden sind wässerig, schleimig und haben einen widerigen Geschmack, während die im sandigen, steinigen Boden gebauten mehlig sind, beim Kochen leicht platzen und einen angenehmen Geschmack haben. Besonders schlecht sind die schwammigen, weichen und die mit schwarzen Flecken, schwer verdaulich die erfrorenen, vor allem ungesund aber die faulen und die unreifen, welche noch keine gehörige Haut gebildet haben. Nur zu häufig nehmen die Kartoffeln im Frühjahr eine wässerige, nachteilige Beschaffenheit an. Werden die Kartoffeln vor dem Kochen geschält und mit Salz gekocht, so verlieren sie diese nachteilige Beschaffenheit. Will man aber die Kartoffeln mit der Schale kochen, und sie mehliger und wohlschmeckender haben, so nehme man ihnen vor dem Kochen einen schmalen Streifen der Schale rund herum ab. Wässerige Kartoffeln gewinnen an Geschmack, wenn man sie vor ihrer Verwendung acht Tage lang in die Nähe eines geheizten Ofens bringt. — Man bewahrt die Kartoffel, sowie überhaupt Knollen- und Wurzelgewächse in Gruben oder im Keller. Der Keller muß sowohl gegen Frost, als auch gegen zu große Wärme geschützt und gegen Nässe gut verwahrt sein. Es dürfen ihm die nötigen Luftlöcher nicht fehlen, welche bei strengem Frost am besten mit Pferdemist verwahrt, bei milder Witterung aber geöffnet werden. Die Knollen darf man im Keller nicht zu hoch aufschütten, damit sie sich nicht erhitzen und nicht faulen. In der ersten Zeit nach der Ernte muß man die Thüre und die Luftlöcher des Kellers während des ganzen Tages offen lassen, damit die aus den Knollen aufsteigende Dünste aus dem Keller Abzug finden. Be-

ginnen die Knollen zu keimen, so muß man die Luftzüge stets offen erhalten und die Kartoffeln so dünn als möglich ausbreiten und vom Februar an täglich umschaufeln.

Unter den Zwiebelarten sind die lichtgelben die besten. Die weißen und die dunkelroten sind allzu scharf. Die Schalotten (birnförmige Zwiebel) sind eine feinere und sehr würzige Zwiebelart.

In der Regel geschieht die Aufbewahrung der Gemüse im Keller, welcher dazu trocken, luftig und gegen Frost geschützt sein muß; doch kann die Aufbewahrung auch im Garten in Gruben geschehen. Um Gemüse einzuschlagen, gräbt man an einer trockenen Stelle eine mehrere Fuß tiefe Grube, schichtet das Gemüse hinein, bedeckt sie anfangs mit trockenem Laube oder Stroh und beim Eintritt von Frost noch mit Erde, die man so anhäuft, daß Regen- und Schneewasser von der Grube ablaufen kann. Oder man schlägt die Gemüse an einem trockenen Orte nur mit den Wurzeln in die Erde ein und bedeckt die Oberteile mit Laub oder Erde. — Den Kopfsalat, wenn er sehr schön ist, aber bald aufschießen will, kann man an der Wurzel abschneiden und ihn im Keller auf Sand setzen. Man kann so die festen Häupter einige Wochen aufbewahren. (Um das Aufschießen des Kopfsalates, so lange er noch im Boden steht, zu hindern, schneiden manche Gärtner die Wurzel zur Hälfte durch.) — Den Blumenkohl schneidet man mit den obersten Blättern ab, bindet diese oben zusammen und setzt die Köpfe im Keller auf Sand. — Sellerie wird im Keller in Sand eingeschlagen oder in Gruben aufbewahrt. — Kohlraben nimmt man aus dem Boden, sobald die ersten Fröste eintreten; man bricht die Blätter ab und schlägt die Knollen im Keller mit den Wurzeln in Sand ein, den man bisweilen etwas anfeuchtet. — Kohlrüben bewahrt man am besten in Gruben auf; im Keller werden sie leicht welk und faulen. — Porre, Pastinak- und Petersilienwurzeln halten sich den Winter über gut in der Erde, weshalb man von ihnen im Spätherbste nur so viel herauszunehmen und im Keller aufzubewahren braucht, als man bis zum Frühjahr bedarf. — Die roten Rüben halten sich geraume Zeit im Keller. — Die gelben Rüben muß man vom Kraute befreien, wobei man zugleich ein dünnes Scheibchen vom Fleische des Kopfes mit abschneidet, weil sie sonst leicht auswachsen. Die faulenden muß man öfters auslesen und

den ganzen Vorrat, wenn er welk werden will, begießen. — Kohlkopf kann man auf kurze Zeit aufbewahren, wenn man die abgeschnittenen und abgeblatteten Köpfe im Hause an einen luftigen Ort legt, wo sie gegen Frost geschützt sind. Der Strunk muß obenhin zu liegen kommen. Zur längeren Aufbewahrung zieht man die ganze Pflanze mit Strunk und Wurzeln aus der Erde, blattet sie ab und schlägt sie mit den Wurzeln im Keller in Sand ein oder legt sie in Gruben. — Krauskohl und Wirsing vertragen die Kälte und werden durch den Frost sogar besser und mürber. Sie werden daher nach dem Ausnehmen im Garten dicht aneinander in schräger Stellung eingeschlagen und die Wurzeln mit etwas Erde bedeckt. Läßt man beim Abnehmen zum Gebrauch die Wurzeln und Strünke stehen, so schlagen diese im Frühjahre aus und geben einen zarten und guten Kohl, die sogenannten Kohlkeimchen. — Bohnen, besonders Schwertbohnen, pflegt man auch zu trocknen oder, klein zerschnitten, wie das Kraut einzusalzen und einzuschweren. Sie halten auf diese Weise sehr lange und versehen die Haushaltung mit gutem Gemüse zu einer Zeit, wo die grünen Gemüse sehr rar sind. — Die Zwiebel werden gegen Ende August, wenn die Wurzeln absterben, eingeerntet; läßt man sie länger auf dem Beete, so wachsen sie wieder ein, was den Zwiebeln schadet. Die geernteten Zwiebel legt man anfangs auf einen trockenen Boden und läßt sie daselbst gut austrocknen. Bei Annäherung von Frost bringt man sie an einen warmen Ort. Sie können sehr viel Hitze ertragen, was besonders von den kleinen Steckzwiebeln gilt. Je trockener und wärmer ihr Aufbewahrungsort ist, desto länger halten sie sich, während sie in einer kühlen und feuchten Lage bald zu wachsen oder zu faulen beginnen. Die großen Samenzwiebel darf man dagegen nicht zu warm halten, weil sie sonst im Sommer nicht aufschießen.

Das Obst ist ein wichtiges und gesundes Nahrungsmittel und seine Nutzung und Aufbewahrung bildet einen nicht unbedeutenden Teil der Hauswirtschaft. Das abgenommene Obst wird zum Ausdünsten und Abtrocknen in ein luftiges Zimmer auf reines Stroh gelegt und mit etwas Stroh bedeckt. Alles abgefallene und abgeschüttelte Obst muß besonders gesammelt und darf nicht zu dem gepflückten geschüttet werden, weil das Fallobst leicht fault und das

gute Obst ansteckt. Je mehr man das Obst vor allem Stoßen, Quetschen und Drücken bewahrt, desto haltbarer bleibt es. Der beste Ort, das Obst, nachdem es ausgedünstet hat, aufzubewahren, ist ein reiner, kühler, von dumpfer Luft freier Keller, doch läßt es sich auch in Kammern gut aufbewahren und gegen Frost schützen. Geringe Mengen Obst, namentlich Steinobst, erhalten sich lange, wenn man sie ziemlich reif und vollkommen, ohne die Stiele abzupflücken, in einen Steintopf behutsam einlegt, diesen oben gut verschließt, an einem freien Orte im Garten 2—3 Fuß tief in den Boden gräbt und den Regen von diesem Orte durch ein Wetterdach abhält. Pflaumen halten sich sehr lange, wenn man sie an ihren Zweigen tief genug in einen tiefen, zugedeckten Brunnen hängt, sowie es überhaupt von allem Obste gilt, daß es sich über dem Wasser sehr schön und lange erhält. Äpfel kann man ein ganzes Jahr lang frisch erhalten, wenn man sie in Getreide steckt, das durch die Berührung mit den Äpfeln keinen Schaden leidet. Auch dadurch kann man Äpfel und Birnen lange frisch und schmackhaft erhalten, daß man sie im Spätherbst statt auf Stroh, auf dürres Laub ihrer eigenen Gattung legt, also Äpfel auf Blätter von Äpfelbäumen, Birnen auf trockenes Birnlaub und zwar so, daß sich die Früchte so wenig als möglich berühren. Überhaupt muß man bei allem Obste, das man aufbewahren will, den Luftwechsel möglichst zu vermeiden suchen, weil dieser die Gärung der Früchte verursacht. Sehr notwendig ist es auch, das Obst von Zeit zu Zeit auszulesen und das faulende sogleich zu entfernen. — Das Trocknen des Obstes geschieht entweder an der freien Luft und Sonne oder in geheizten Stuben oder in gewöhnlichen Backöfen oder in zu diesem Zwecke eingerichteten Darröfen. Das erstere Verfahren, obgleich das unvollkommenste, ist doch das wohlfeilste und in der Hinsicht vorteilhaft, weil die Früchte dabei viel an Süßigkeit gewinnen. Das Trocknen des zuvor an der Luft abgewelkten Obstes in Backöfen ist das beste Verfahren; denn es liefert nicht nur, bei zweckmäßiger Einrichtung der Backöfen, ein gutes Obst, sondern ist auch das bequemste Verfahren, wenn man viel Obst zu trocknen hat. Die sehr saftigen Früchte dürfen nie mit den weniger saftigen gemengt und getrocknet werden; denn sie trocknen nicht gleichmäßig und verlieren ihren natürlichen Geschmack.

Gute Citronen müssen rein- und dünnschalig, saftig

sein und eine liebliche, nicht bittere Säure enthalten. Schlecht sind die gefrornen, die unreifen, harten, blaßgelben und grünfleckigen Citronen. Verklebt man an der Citrone die Stelle, wo sie am Stiele saß, so hält sie sich länger; dasselbe gilt, wenn man sie in Besen von Birkenreisig steckt.

Die guten Muskatnüsse müssen schwer, fettig und hellbraun, unregelmäßig gefurcht, durchschnitten gleich von glänzend marmoriertem Ansehen, von durchdringendem, gewürzhaften Wohlgeruche und bitterlichem, erwärmenden Geschmacke sein. Häufig sind die Muskatnüsse durch Destillation oder Ausziehen mit Weingeist ihres Gewürzstoffes beraubt und sohin nichts wert. Solche Nüsse sehen innen und außen gleichmäßig braun aus und schmecken auffallend schlecht.

Die echten Gewürznelken müssen voll, groß, schwer, dunkelbraun, auf dem Bruche rotbraun sein und einen scharfen, würzigen, bitterlichen Geschmack haben. Die Nelken werden oft mit solchen vermischt, aus denen schon das Öl destilliert worden ist. Solche Nelken haben gewöhnlich keine Köpfchen mehr und sind von minder kräftigem Geruch und Geschmack.

Die besten Kapern sind die italienischen, welche erbsengroß, noch gestielt, fest, grün, rund sein und einen feinen säuerlichen Geschmack haben müssen. Manchmal findet man sie betrügerisch mit Blumenknospen deutscher Pflanzen vermischt.

Vom Senf nimmt man zum Einmachen sowohl die gelbe als die weiße Art. Er soll das wirksamste Gegengift in allen Vergiftungen sein, wenn man so geschwind als möglich einen Theelöffel voll Speisesenf in ein Glas Wasser rührt und auf einmal austrinkt.

Der Same der Anis-, Koriander- und Kümmel-Pflanze wird häufig als Brodgewürz verwendet. Er kömmt manchmal sehr verunreinigt durch Staub, Unkrautsamen &c. in den Handel und bedarf sohin vor seinem Gebrauche einer sorgfältigen Sichtung und Reinigung.

Guter Pfeffer muß schwer sein, so daß er im Wasser untersinkt, dabei fest, dicht, trocken und innen weißlich. Der weiße Pfeffer ist dieselbe Sorte, wie der schwarze, nur ist ersterer von seiner schwarzen Oberhaut befreit. Da übrigens ein Teil des aromatischen Öles des Pfeffers in der Schale liegt, welches durch die Entfernung der Oberhaut verloren

geht, so ist der weiße Pfeffer schwächer. Gestoßener oder gemahlener Pfeffer ist häufig verfälscht.

Der gewöhnliche Zimmet besteht aus länglich zusammengerollten Röhrchen, welche glatt, dicht, fest, spröde, von der äußeren groben Schale wohl gesäubert, hellbraun oder weißgelblich und von gewürzhaftem Wohlgeruche sein müssen.

Die echte Vanille sind etwa 15 Centimeter lange und zwei Centimeter breite, platte, dunkelbraune, schimmernde, zwar biegsame, aber doch zerbrechliche Schoten voll öligen, dunkelbraunen Markes und sehr vieler kleinen, runden, glänzenden, schwarzen Samen. Sie haben einen sehr würzigen Wohlgeruch und einen fettigen, gewürzhaften Geschmack.

Schokolade wird aus Kakaobohnen und gepulvertem Zucker bereitet und mit verschiedenen Gewürzen, namentlich Zimmet und Nelken und die feineren Sorten mit Vanille vermischt. Die sogenannte Gesundheits-Schokolade enthält keine Gewürze, sondern besteht nur aus Kakaomasse und Zucker. Der Kakao selbst, welcher um das Jahr 1520 von den Spaniern aus Mexiko nach Europa gebracht wurde, besteht aus dem Samen einer kürbisähnlichen, aber an einem Baume wachsenden Frucht, welche gewöhnlich 30—40 Bohnen enthält. Gegenwärtig wird die Schokolade häufig verfälscht, indem man sie mit Stärkmehl oder Weizenmehl vermischt.

Die Kaffeebohnen sind die Kerne der Frucht des Kaffeebaumes und kommen von Mokka, von Westindien und Ostindien. Vor mehr als 300 Jahren kannte man den Kaffee in Europa gar nicht. Ein Arzt brachte ihn Ende des 16. Jahrhunderts als Arznei aus Ägypten nach Venedig und erst zu Ende des 17. Jahrhunderts fing man an, ihn in Deutschland zu trinken. Jetzt verbraucht Europa allein jährlich über dritthalbhundert Millionen Pfund Kaffee. In Arabien wuchs der erste Kaffee und von da ist er nach Ostindien und Westindien verpflanzt worden. Der vorzüglichste Kaffee ist der von Mokka; seine Bohnen sind kleiner als die der andern Sorten, rundlicher und gelblicher; sie besitzen den feinsten Geschmack. — Um dem Kaffee eine schöne grünliche Farbe zu erteilen, wird er zuweilen mit grünfärbenden Stoffen bestäubt oder getränkt und dann wieder getrocknet. Diese Verfälschung läßt sich durch Abwaschen des Kaffees mit Wasser leicht erkennen.

Der Thee besteht aus den getrockneten Blättern der Theestaude, welche ursprünglich in China heimisch, jetzt auch in Indien und Brasilien angepflanzt wird. Man unterscheidet zwei Hauptarten: grünen und schwarzen Thee. Ersterer besteht aus den unmittelbar getrockneten Blättern der Theestaude, von letzterem sind die Blätter vor dem Trocknen einer schwachen Gärung unterworfen worden. Je nachdem der Thee aus jüngern oder ältern Blättern erhalten wurde, unterscheidet man Kaiser- oder Perlthee und Haysanthee. Der Thee wird in außerordentlich großer Masse, namentlich in England, verbraucht, so daß jährlich kaum 30 Millionen Pfund reichen. Man kann den Theestrauch wohl in andere Himmelsstriche verpflanzen, selbst in Frankreich gedeiht er im Freien; nirgend aber erlangt er die heimatliche Gewürzhaftigkeit. — Der Thee wird häufig verfälscht und gefärbt. Seine Echtheit soll man daran erkennen, daß man einen heißen Aufguß desselben erkalten läßt. Zeigt sich auf der Oberfläche desselben eine fettige oder in Regenbogenfarben schillernde Haut, so ist der Thee rein und unverfälscht. — Ein gutes und wohlschmeckendes Theesurrogat sind die getrockneten, jungen, zarten Blättchen der Erdbeere.

Als Speiseöl wird gewöhnlich das Mohn- und Olivenöl benützt. Das gute Olivenöl (Baumöl) muß weiß oder weißgrünlich oder wie das beste, das Provenceröl, blaßgelblich, rein, durchsichtig, fast ohne allen oder doch wenigstens von ganz reinem Geruch und mildem süßlichen Wohlgeschmacke sein, auch schon bei einer mäßigen Kälte zu einer ganz weißen, körnigen Masse gerinnen, in deren Mittelpunkt noch etwas helles, tropfbares Öl stehen bleibt, und muß auch bei anhaltender Wärme über ein Jahr sich unverändert erhalten. — Sehr oft wird es mit Mohnöl verfälscht. Man entdeckt diese Fälschung an den Luftblasen, welche sich in einem solchen Öle beim Schütteln bilden.

Der Essig kann aus allen solchen Pflanzenteilen bereitet werden, welche Zucker oder Stärkmehl und Gummi enthalten und daher einer geistigen oder weinigen Gärung fähig sind, mithin nicht bloß aus Getreide, sondern auch aus Wein, Obst, Schlehen, Himbeeren, aus Kartoffeln, Rüben, Zucker ꝛc. Er entsteht durch den Übergang der weinigen Gärung in eine sauere unter freier Einwirkung der atmosphärischen Luft und der Wärme. Bei allem Essig aber, es sei Wein-, Bier-, Obst- oder anderer Essig, kommt

es hauptsächlich auf zwei Stücke an, auf die Essigmutter und auf die Wärme. Die Essigmutter ist das Mittel, welches die sauere Gärung hervorbringt, und die Wärme unterhält die Gärung. Zur Essigmutter nimmt man häufig frisch gebackene oder geröstete Brotrinde, weicht sie in recht scharfem Essig, läßt sie wieder trocken werden und wiederholt dies drei- bis viermal. Bei aller Essigbereitung ist zu merken, daß die Gefäße, die man dazu braucht, recht rein sein müssen, und daß man den Essig weder in kupfernen, zinnernen, bleiernen, noch inwendig glasierten irdenen Geschirren machen oder verwahren darf, weil in solchen giftige Teile sind, welche der Essig auflöst und dadurch sehr gefährlich wird. — Häufig wird der Essig von betrügerischen Fabrikanten mit schädlichen Stoffen verfälscht. Aller auf der Zunge und dem Zahnfleisch brennende Essig zeigt schon eine Verfälschung an und sollte nie gebraucht werden. — Durch Zuthat mancher Kräuter (Minze, Lavendel, Estragon ꝛc.) macht man allerlei Kräuteressige.

Der Honig wurde, ehe man den Rohrzucker kannte, viel häufiger in der Haushaltung benützt als jetzt. Er ist das Produkt der Biene, die ihn aus Blütensaft bereitet, und seine Güte hängt daher auch von der Nahrung der Bienen ab. — Der im Handel vorkommende Honig ist häufig mit Mehl verfälscht. Man entdeckt dies, wenn man den Honig im Wasser auflöst, worin das Mehl zu Boden sinkt, oder wenn man den Honig in einem Löffel über einem Lichte erwärmt, wobei der reine klar und flüssig wird, der verfälschte aber breiartig dick und trübe bleibt.

Der Zucker kann aus dem Safte der Runkelrüben, einiger Ahorn- und Birkenarten, auch aus Weizen, Kartoffeln ꝛc. gewonnen werden. Den meisten und besten Zucker aber gibt das Zuckerrohr, welches deshalb in großer Menge in heißen Erdstrichen angebaut wird. — Die erste Spur des Zuckers fällt auf das Jahr 625. Die Kunst, den Zucker einzusieden, soll erst im 15. Jahrhundert erfunden worden sein. Die erste Fabrik in Deutschland ward 1573 zu Augsburg angelegt. — Im Handel zirkulieren mehr als zwölf Sorten Hutzucker; die feinste Sorte heißt Königszucker. Aus dem beim Raffinieren (wozu gewöhnlich Kalk, Tierkohle und frisches Ochsenblut benützt wird) abgehenden Schaume und Sirup wird durch nochmaliges Läutern der schlechte Koch- oder Farin-Zucker gewonnen. — Der Kandiszucker wird

gewöhnlich aus schon raffiniertem Zucker bereitet. — Guter Zucker muß ganz weiß, feinkörnig, auch in feuchter Luft trocken, hart, fest, klingend sein und im reinen Wasser sich ganz klar auflösen. Der mit zu viel Kalk versetzte Zucker ist auf dem Bruche matter, sehr weiß, weniger süß und löset sich in reinem Wasser nicht klar auf. Eine Beimischung von Mehl und Stärke zum Zucker verrät sich durch den eigentümlichen Beigeschmack und die nicht vollständige Auflöslichkeit im Wasser.

Das Kochsalz ist kein Produkt des Pflanzenreiches. Es findet sich in der Natur teils in festen Massen, wie im Steinsalze, teils im Wasser aufgelöst, wie im Meere und in den Solen, welche entweder aus der Erde hervorquellen oder daraus künstlich zu Tage gefördert werden. Das Solen- (Quell-) Salz wird durch Sieden in großen Pfannen auf Salinen gewonnen. Gutes Salz muß sehr weiß und trocken sein; das rötlich-weiße ist weniger ausgiebig.

Von der Milchwirtschaft.

Bei uns wird nur die Milch der Kühe und Ziegen als Nahrungsmittel verwendet, in manch anderen Gegenden auch jene der Schafe, Pferde und Esel. Ob man nun viele oder wenige Kühe zur Milchwirtschaft halte oder auch nur eine Kuh, so hat man doch vor allem zu sorgen — erstens: für Anschaffung eines vorzüglich zweckmäßigen Viehschlages, wobei man mehr zu sehen hat auf die Güte und Menge des von der Milch in einer gegebenen Zeit ausgeschiedenen Rahmes, als auf die Menge der Milch selbst; zweitens: für Herstellung einer passenden und luftigen Räumlichkeit mit den erforderlichen und zweckmäßigen Gerätschaften und drittens: für eine gute Milchwärterin und dies um so mehr, je weniger die Hausfrau selbst die nötigen Kenntnisse besitzt, die besten Anleitungen zu geben.

Was die Haltung eines vorzüglichen Viehschlages betrifft, so ist gewiß, daß kein solcher seine Vorzüge als notwendige Natureigenschaften besitzt, sondern daß ganz besonders eine größere Milchergiebigkeit die Folge zweckmäßiger Behandlung, Fütterung und Pflege ist, und daß, wo man diese Mittel einer Viehart zweckmäßig und beharrlich zu gute kommen läßt, diese die gewünschten Eigenschaften sich aneignet. Im Gegenteile verliert der gerühmteste Viehschlag, dessen Vorzüglichkeit gar oft von der Güte der

heimischen Weiden abhängt, seine Vorzüge in dem Maße, in welchem Fütterung, Behandlung und Pflege, bei welcher sich jene Vorzüge bildeten und erhielten, vernachlässigt wird.

Die **Kuh** wird selten über 30 Jahre alt, in der Regel aber schon mit dem 12. bis 15. Jahre zum Gebrauche untauglich. Als Kennzeichen des Alters werden die Hörner, Schneidezähne und Klauen betrachtet. Rindvieh von zehn und mehr Jahren will man zum teil an den eingefallenen Augen, ebenso an weißen Haaren um die Augen herum erkennen. — Weißes oder hellfarbiges Vieh soll nicht so nutzbar und dauerhaft sein wie dunkelfarbiges.

Die bekanntesten Rassen, die besonders als Milchvieh einen gewissen Ruf erlangt haben und die man oft zur Veredelung in solche Gegenden kommen läßt, wo nur kleines Rindvieh einheimisch ist, sind folgende: a) Schweizer. Zu derselben gehören die Freiburger Niederungs- und die Berg-Rasse, welche sehr verschieden von einander sind; b) Tiroler, c) Voigtländer, d) Algäuer, e) Ostfriesländer, f) Oldenburger, g) Jüten, h) Holländer.

In früherer Zeit kannte man in Deutschland keine andere Viehhaltung, als daß man das Rindvieh im Winter mit Heu und Stroh fütterte und vom April und Mai an auf die Weide trieb, wo es sich bis in den Oktober und November sein Futter selbst suchen mußte. In sehr vielen Gegenden kennt man noch jetzt keine andere Viehhaltung. Wo die Beweidung gemeinschaftlich mit mehreren Herden und allen Haustieren zugleich auf Grundstücken stattfindet, an welchen die pflegliche Hand des Menschen nichts verbessert, da rettet sich das Vieh nur eben vom Hungertode; einen Nutzen hat man von solcher Viehwirtschaft nicht. — Unter solchen Umständen hat die Sommerstallfütterung unbedingt vor der Weide große Vorzüge, obwohl nicht geleugnet werden kann, daß eine verständig eingerichtete Weidewirtschaft vorteilhafter ist. Die Ernährung des Rindviehes im Stalle ist nutzbringender für kleine Wirtschaften, wo die Grundstücke zerstreut liegen oder auf solchem Boden, auf dem Luzerne, Klee oder Wickengemenge gut wachsen, die Weidegräser dagegen ein geringeres Gedeihen haben. Es gibt sehr fruchtbare Bodenarten, wo es doch nie gelingt, einen dichten Graswuchs hervorzubringen. — Die Ernährung des Rindviehes auf der Weide dagegen ist vorzuziehen auf Gütern, die eine große Ausdehnung zusammenhängender

Grundstücke haben; auf Bodenarten, die nicht geeignet sind, Klee und Luzerne genügend hervorzubringen, und wo natürliche Weiden zu benutzen sind, die auf andere Weise nicht so gut benützt werden können. Die Sommerstallfütterung verursacht allerdings mehr Arbeit, erfordert mehr Streu, mehr Aufsicht und Sorgfalt. Dagegen kann man dabei von einer geringeren Fläche sein Vieh ernähren, mehr guten Dünger erhalten und auf eine gleichmäßigere Nutzung rechnen. Soll jedoch die Ernährung mit Grünfutter im Stalle ein günstiges Resultat gewähren, so muß:

1. das Vieh vollständig gesättigt werden;
2. muß beim Füttern die größte Ordnung und Regelmäßigkeit walten;
3. darf das Futter nicht in großen Haufen so lange liegen, daß es sich erhitzen kann;
4. muß gesundes Sommerstroh vorhanden sein, um von Zeit zu Zeit davon etwas vorlegen zu können, besonders bei nasser Witterung;
5. darf es nicht an Streumaterial fehlen, um dem Vieh ein reinliches trockenes Lager zu bereiten;
6. muß der Stall, wo das Vieh steht, luftig sein (jedoch nicht zugluftig), daß es nicht an Hitze und verdorbener Luft leidet;
7. muß der Stall mit Abzügen für die Jauche versehen sein und das Ausmisten oft genug wiederholt werden.

Wer diese Bedingungen nicht erfüllt, schmälert den Nutzen der Stallfütterung bedeutend. Damit das junge Grünfutter, besonders zu Anfang der Grünfütterung, nicht gefährlich werde, muß man solches Futter mit Stroh zu Häcksel schneiden oder mit Häcksel vermischen. Nach und nach kann man das Stroh ganz weglassen. Hat man einen dürftigen Boden zu benützen, der wenig Futter erzeugt, so sind leichtere Viehrassen den schweren Viehrassen vorzuziehen. Schwere Kühe auf dürftigem Boden verursachen entweder einen Aufwand, der sich nicht bezahlt, oder sie bleiben dürr, wie die des Pharao, und geben weniger Milch als kleine, die hinreichend genährt werden können. — Das Rindvieh liebt trockene, langgrasige, üppige Weiden mit Schatten und Flußwasser. Wenn die Weide die Kühe vollkommen sättigt, geben diese mehr und bessere Milch als Stallkühe. Grüne Wicken, reichlich verfüttert, machen die Milch bitter, aber mäßig dem Futter beigegeben, bewirken

sie größeren Rahmgehalt der Milch. Auch Klee, Luzerne verbessern die Qualität der Milch, wenn sie grün verfüttert werden; als Heu aber stehen sie hierin dem Wiesenheu nach, besonders wenn das Gras hiezu jung in der Blüte gemäht worden ist; denn Kühe lieben weiches Gras. Wurzelgewächse als Futter mehren die Milch, aber verbessern sie nicht. — In Holland ist es sehr gewöhnlich, in das den Kühen im Winter zu gebende Wasser Habermehl zu mischen, und es hat sich dieser Trank nicht nur sehr günstig für die Gesundheit der Tiere bewährt, die sich dabei wohl befinden, sondern man erhält auch mehr und bessere Milch. Kühe müssen immer in gutem, leibigen Zustande erhalten werden, ohne daß man sie fett werden läßt. Sobald sie zu fleischig oder fett werden, lassen sie in der Milch nach.

Die Kennzeichen einer guten Kuh sind in folgenden Versen ausgedrückt:

Sie ist lang von Gesicht und fein von Horn
Und wird leicht fett ohne Kuchen und Korn;
Der Rücken ist g'rad und flach, ohne Höcker,
Sie frißt begierig und wählet nicht lecker;
Der Hals ist leicht, die Rippen sind weit,
Die Schultern voll und die Hüfte breit;
Das Auge ist ruhig, die Knochen sind fein,
Die Schenkel behende, der Schwanz nur klein;
Der Rumpf ist lang, das Euter reich,
Die Flanken sind voll und das Fell ist weich;
Sie ist gut in der Milch und breit in der Brust,
Der Hausfrau Freud' und des Metzgers Lust.

Die **Ziege** ist von sehr gehärteter und gesunder Leibesbeschaffenheit, gedeiht bei dem schlechtesten Futter, erträgt Hitze und Kälte gut und fordert wenig Pflege, obgleich sie einen trockenen, warmen Winkel mit einem bequemen Lager liebt. Ihr Aufenthalt im Pferdestall soll ein Vorbeugungsmittel gegen Schwindel der Pferde sein, während die Aufstellung von Ziegenböcken in den Rindviehställen das Rindvieh gegen Lungenseuche sichern soll. — Welche Gattung von Ziegen man auch zur Benützung und Zucht wähle, so möge sie doch lang gestreckt sein, ein gutes, volles Euter, ein munteres Naturell, lebhafte Mundfarbe, schöne, feststehende Zähne, leichten Atem und glänzende, lebhafte Augen haben. — Der Ziegenstall soll nie unter dem Hühnerstall

sein, weil die Hühner gewöhnlich viel Ungeziefer haben, welches, auf die Ziegen fallend, bei diesen Grind und Räude verursacht. — Die Ziegen sollen oft gebadet und gekämmt werden. Getrocknetes Laub ist ein gutes Winterfutter für Ziegen. Gestampfte Kartoffeln und Rüben geben, zumal mit Trebern gemischt, ein gedeihliches Futter ab. — Abwechslung des Futters haben die Ziegen sehr gerne. Wenn sie gut gehalten und gefüttert werden, so ist ihr Nutzen durch Milchertrag nicht unbedeutend. Ihre Milch ist bekanntlich viel fetter als Kuhmilch und die davon bereiteten Käse sind sehr gut und schmackhaft. —

Die Milch der Kuh wird allgemein als einer der nahrhaftesten Stoffe anerkannt und wird nicht nur roh genossen, zu Butter, Schmalz und Käse verwendet, sondern dient auch zur Bereitung zahlloser Speisen. — Die Milch wird häufig verfälscht mit Wasser, Kalk, Mehl u. dgl. Gute Milch muß etwas schwerer wie Wasser sein, daher in demselben untersinken. Ein Tropfen davon auf den Fingernagel gebracht, darf nicht auseinander fließen, sondern muß eine gewölbte Form behalten. Zerfließt der Tropfen, so ist in der Regel Wasser in der Milch. — Eine leichte Milchprobe besteht darin, daß man einen blanken Stahl, wie ihn die Metzger zum Wetzen führen, in die Milch taucht. Zeigt sich dieser nach dem Herausziehen trocken, so erklärt man die Milch von zugemischtem Wasser frei. Einige Tropfen Sodaauflösung sollen die Milch blau färben, wenn Mehl darunter gemischt ist. Die Milch einer beständig im Stalle eingesperrten Kuh ist selbst auch dann, wenn ganz gut gefüttert wird, bei weitem nicht so gut, wie die einer Kuh, die auf die Weide geht. An der Milch oder an dem Rahme bemerkt man dieses nicht, aber die daraus gewonnene Butter wird einen großen Unterschied im Wohlgeschmack und Gehalt zeigen. — In der Milchwirtschaft ist das Melken ein sehr wichtiges Geschäft, indem davon die Menge und Güte der Milch und die länger oder kürzer dauernde Milchnutzung der Kühe abhängt. Zuvörderst ist beim Melken die größte Reinlichkeit zu beobachten, nicht nur der Personen, welche melken, sondern auch der Geschirre und der zu melkenden Kühe. Das Euter muß vollkommen rein ausgemolken werden, wenn die Kühe zu größerer Milcherzeugung gebracht und darin erhalten werden sollen. Durch faules Melken werden auch die besten Kühe verdorben. Für sehr vorzüglich hat

man es befunden, vor dem Melken das Euter einige Sekunden mit beiden Händen zu walken, weil dadurch die fette Milch mit der wässerigen vermischt wird und dadurch leichter und schneller aus dem Euter fließt. Einer beim Melken unruhigen Kuh kann man einen in kaltes Wasser getauchten Sack auf den Rücken legen. Ein dreimaliges Melken behauptet unter allen Verhältnissen und in allen Jahreszeiten den Vorzug vor ein- und zweimaligem Melken.

Wird die Milch nicht gleich von der Kuh weg verkauft, so wird sie durch ein reines Tuch geseiht und in Geschirre zur Aufbewahrung gegossen. — Man will bemerkt haben, daß hohe Milchgefäße mehr, jedoch keinen so fetten Rahm ziehen, als flache, daß flache Gefäße aber, der geringeren Rahmmenge ungeachtet, $1/10$ mehr Butter geben, als hohe. Die irdenen Geschirre sind die besten. Die hölzernen säuern leicht, und vor denen von Zink, welche man früher deshalb sehr empfahl, weil sie eine große Vermehrung der Butter bewirken sollen, hat man in neuester Zeit als der Gesundheit schädlich, gewarnt.

Die Milch ist sehr empfindlich und nimmt die üblen Ausdünstungen mehr als jede andere Flüssigkeit an, daher ist es unpassend, wenn das Milchlokal zugleich der Aufbewahrungsort für Kartoffeln, Gemüse, Fleisch, Getränke oder gar die Wohnstube ist. Das beste Milchlokal ist ein luftiges, helles, geruchfreies, trockenes, mit möglichst niedrig angebrachten Luftzügen versehenes, nördlich gelegenes, mit Steinen gepflastertes Gewölbe und die angemessenste Temperatur für dasselbe 8 bis 12 Grad Wärme nach Réaumur. Der Gebrauch, viele Milchgeschirre über einander aufzuschichten, soll nachteilig sein.

Die Milch ist gewissen Krankheiten unterworfen. Die hauptsächlichsten sind:

1. Das Blauwerden. Es entstehen nach 10 bis 12 Stunden auf der Milch blaue Flecken, woraus sich erhabene Pusteln bilden, mit einem roten Rande eingeschlossen. Man glaubt, daß diese Erscheinung von gewissen indigohaltenden Futterpflanzen herrührt. Man kann das Übel vermeiden, wenn man den Boden des Geschirres mit Buttermilch bedeckt, ehe man die Milch hineingießt.

2. Bitterkeit. Ursachen dieser Krankheit sind in der Regel bitteres Futter oder Aufbewahrung der Milch an dumpfen, feuchten, unreinlichen Orten.

3. Wässerigkeit, welche in den meisten Fällen veranlaßt wird durch reichlichen Genuß sehr saftigen, wässerigen Futters.

4. Schleimige Milch entsteht aus saueren Dünsten in der Milchkammer, aus dem Genuß verdorbenen Futters ꝛc. Den Kühen gibt man in diesem Falle mit Erfolg gelind abführende, später bittere Mittel.

5. Blutige Milch entsteht durch Euterentzündung, Verletzung des Euters und durch zu anhaltendes und unsanftes Ausmelken. Mittel dagegen sind schleimige, ölige Tränke mit etwas Salpeter und Salz, kalte Waschungen des Euters, vorsichtiges Abmelken.

6. Lange Milch ist zähe wie Schleim und liefert eine Molke, die sich in lange Fäden ziehen läßt. Ursache der langen Milch ist Unreinlichkeit der Milchgefäße.

7. Gerinnen der Milch, welches sich nach dem Stoff des Gefäßes richtet, in welchem die Milch aufbewahrt wird. Am schnellsten gerinnt die Milch in Porzellan. Ein Büschel Krauseminze in dieselbe gelegt oder ein wenig Meerrettichsaft zugesetzt, soll das Gerinnen der Milch verhüten.

Von allen Erzeugnissen der Milchwirtschaft wird keines häufiger verbraucht, als Butter. — Das erste Haupterfordernis bei Bereitung derselben ist Reinlichkeit der dabei verwendeten Gefäße, des Ortes, wo die Bereitung geschieht, und der Person, durch deren Hände sie nach dem Buttern geht. Auch die Fütterung der Kühe hat auf die Güte der Butter großen Einfluß. Nur bei einer kräftigen, zweckmäßigen Ernährung des Melkviehes darf man aus der gewonnenen Milch eine ausgezeichnete Butter erwarten. — Man bereitet Butter aus sauerem oder süßem Rahm. Sauerer Rahm gibt wohl mehr Butter, aber nicht so gute, weil sich dann der Butter käsige Teile zugesellt haben. Sobald die Milch sauer wird, hört sie auf, Rahm abzusondern. Beim Buttern muß der Rahm noch den gehörigen Wärmegrad haben, damit sich die Fettkügelchen vereinigen können. Ein zu hoher oder zu niedriger Wärmegrad ist meistens die Ursache, wenn die Butter nicht werden will. Auf je 10 Liter Rahm ein Liter Buttermilch zugesetzt, im Sommer kaltes, im Winter warmes Wasser dem Rahm (bis 18 Grad R.) beigemischt, fördert das Buttern. Ist die Butter zusammen, so wird sie im frischen Wasser, das öfter erneuert werden muß, so lange geknetet, bis dieses ganz hell bleibt; denn

bleibt die Butter mit Buttermilch vermischt, so wird sie leicht sauer und ranzig. Bewährt soll sich auch folgendes Verfahren haben. Man nimmt auf 12 Liter Rahm ungefähr 16 Gramm feingestoßenen Alaun und 2 Liter saure Milch, mengt Alles gut untereinander, läßt es bei einem schwachen Feuer lauwarm werden und gießt es, wenn es wieder abgekühlt ist, in das Butterfaß zurück, wonach auf die gewöhnliche Weise gebuttert wird. In Zeit von 6 Minuten gewinnt man so die reinste Butter und beträchtlich mehr, als bei dem gewöhnlichen Verfahren.

Beim Einsalzen der Butter zum Winterverbrauch sehe man sorgfältig auf die Qualität des Salzes, denn grobes eignet sich nicht dazu. Stets sollte man das allerfeinste Salz nehmen. Darin sind die Holländer, die bekanntlich ausgezeichnete Milchwirtschafter sind, so außerordentlich vorsichtig, daß sie alles Salz vorher raffinieren. Sie unterscheiden die Eigenschaften desselben so genau, daß sie verschiedene Arten zu Käse und zur Butter nehmen. Die Menge des beizumischenden Salzes richtet sich natürlich nach der Zeit, wie lange man die Butter aufbewahren will. 32 Gramm Salz sind in der Regel für ein Pfund Butter hinreichend; in England fügt man diesem noch 16 Gramm Salpeter und 16 Gramm Zucker bei. Noch länger hält sich die Schmelzbutter (Schmalz) d. h. die über einem gelinden Feuer ausgelassene Butter. — Sie behält das Ansehen und den Geschmack der frischen Butter, wenn das Auslassen nicht über dem Feuer, sondern im heißen Wasser geschieht. Man zerrührt darin die Butter, um die Buttermilch abzuscheiden, läßt sie erstarren und wiederholt das so oft, bis das Wasser sich nicht mehr färbt. Unter Schmalz werden betrügerischer Weise auch oft zerstoßene Kartoffeln gemischt.

Die nach dem Abrahmen übrig bleibende schlüpfrige Masse, die Sauermilch, besteht aus Käse und Molke. — Um beide Bestandteile von einander zu trennen, darf man nur die Sauermilch in einen höheren Grad von Gärung versetzen durch Erwärmen am Feuer oder an der Sonne oder mit kochendem Wasser. Nach erfolgter Absonderung schüttet man die Masse in einen Sack oder Korb und preßt sie, damit die Molke rein abläuft. Was zurückbleibt, knetet man hierauf mit Salz (auch mit Kümmel) zusammen, ballt es mit den Händen oder in Formen zu Käsen und trocknet

sie an der Luft. Auf diese Weise kann man sich mit leichter Mühe Käse für den Hausbedarf bereiten.

Vorzüglicher als die Sauermilchkäse sind die Süßmilchkäse, wovon es zwei Sorten gibt: fette und magere. Zu den fetten nimmt man unabgerahmte, süße Milch, zu den mageren abgerahmte. Diese bringt man durch Erwärmen und mit Hilfe von saueren Substanzen in Gärung und zum Gerinnen. — Mit Hilfe aromatischer Kräuter verfertigt man die Kräuterkäse.

Gegen die Käsemilbe und die Käsemade, d. i. die Larve der Käsefliege, schützt man die Käse durch öfteres Waschen mit Salzwasser oder durch zwischengelegte, starkriechende Kräuter.

Die Molke dient zum medizinischen Gebrauche (Molkenkur), zur Aufbewahrung des Fleisches u. dgl. —

Der Geflügelhof.

Im allgemeinen versteht man unter Geflügel jenes Federvieh, das wir seiner Nutzung wegen im Hause ziehen und deswegen auch Hausvögel nennen. Man rechnet hiezu die verschiedenen Hühner, die Gänse, Enten und Tauben.

Sehr zweckmäßig ist es, sämtliche Federviehställe in einem einzigen Hause zu vereinigen. In dem obersten Teile des Gebäudes ist dann der Taubenschlag, darunter der Hühnerstall und zu ebener Erde der Gänse- und Entenstall, sowie das Behältnis für Bruthühner. Der Hühnerstall muß an einem erhabenen Orte angebracht, warm und reinlich und mit Stangen zum Sitzen der Hühner so versehen sein, daß die Hühner einander nicht beschmutzen können. Den Boden des Stalles versieht man mit einer Lage trockenen Sandes. — Der Gänse- und Entenstall muß wie der Hühnerstall gegen Raubtiere gut verwahrt, in dem Hofe an einem vor Wind und Nässe geschützten Orte angebracht sein und oft und gut bestreut werden. Der Taubenschlag muß eine hohe Lage haben. Um ihn vor dem Besuch der Raubtiere zu schützen, beschlägt man die Ecken und Pfosten mit Blech. — In jedem Federviehstall müssen die brütenden Tiere von den andern getrennt sein. Die Ställe der Bruttiere müssen warm sein und die Morgensonne haben.

Das **Huhn** ist ohne Zweifel ursprünglich aus den südlicheren Teilen Ostindiens, wo es noch in einigen Gegenden in großer Menge wild gefunden werden soll, zu uns gebracht worden. Bei den alten Römern schon war die Hühner-

zucht als Erfordernis jedes ordentlichen Haushaltes angesehen. Nach Frankreich und Deutschland kamen Hühner und Gänse der Sage nach im vierten Jahrhundert durch den Bischof St. Martin, dem dafür seither das Geflügel auch besonders geweiht geblieben ist. Nach Amerika brachte Columbus auf seiner zweiten Reise die Hühner und sie haben sich dort außerordentlich vermehrt. — Französische Naturforscher zählen nicht weniger als 60 verschiedene Arten von Hühnern auf. — Die Hauptnutzung der Hühner besteht in ihren Eiern und in ihrem Fleische. Zur Zeit der Mauser, welche einen, zwei und selbst drei Monat dauert, verlieren die Hühner ihre Federn, sind zum Verspeisen dann nicht zu gebrauchen und die Hennen legen nicht; denn sie sind kränklich. Aber, wenn sie sich wieder erholt haben, sieht ihr Gefieder frisch und schön aus, obgleich zuweilen sehr verändert an Farbe. Während der Mauserzeit sollen die Hühner gut gefüttert und sehr warm gehalten werden.

Ein guter Hahn muß fest auf den Füßen und diese müssen stark und mit dicken Zehen und scharfen Sporen versehen sein. Die Brust muß breit und der Körper rund, derb und gedrungen sein. Der Kopf muß klein sein mit funkelnden Augen und einem lebhaft scharlachroten Kamme. Der Schnabel muß kurz sein, aber stark, und das Gefieder von den lebhaftesten Farben. Der Schwanz soll keine weißen Federn haben. Hähne von der Mittelgröße jeder Rasse sind in der Regel die kräftigsten. — Die Henne soll wo möglich von ähnlicher Gestalt und Farbe wie der Hahn sein. Ist sie langbeinig, so sitzt sie schlecht auf den Eiern und zerbricht sie zuweilen, und ist sie an Körper und Flügeln nicht breit genug, so kann sie weder eine hinreichende Anzahl von Eiern bedecken, noch ihrer Brut genügende Wärme geben. Die Hennen sind in unsern wirtschaftlichen Verhältnissen in der Regel nutzbar nur bis zum vierten oder fünften Jahre und müssen öfters erneuert werden. — Ein Zeichen der Gesundheit der Hühner sind lebhafte Farbe des Kammes, glänzende, von Feuchtigkeit freie Augen, glänzendes Gefieder und ein lebhaftes Wesen. — Wenn sie alt sind, werden Beine, Zehen und Kamm rauh, die Sporen werden lang, und finden sich bei der Henne so gut wie beim Hahn; auch sind beide träge und ohne Lebhaftigkeit. — Je dunkler das Gefieder, desto abgehärteter soll der Vogel sein. Eine ganz schwarze Henne soll frühzeitiger brüten und sich besser und später mausern

als eine weiße. — Hühner mit schwarzen, schuppigen Beinen sollen ein weniger zartes Fleisch haben, als solche mit hellfarbigen, glatten. Fette, schwere Hennen legen weder viele noch große Eier.

Hausfrauen, die mehr auf Sparsamkeit in der Unterhaltung ihrer Hühnerhöfe sehen, als auf die Schönheit ihrer Hühner und die eingebildeten Vorzüge ihres Fleisches, ist zu empfehlen, daß sie im ersten Jahre ihren Hof mit Hennen und Hähnen verschiedener Arten bevölkern und jedes Jahr ein oder zwei Nester von Eiern mit Nachbarn vertauschen, welche gute Hühner haben. Dadurch vermeidet man die Nachteile, welche die Zucht in naher Blutsverwandtschaft so gern zur Folge hat.

Der Hauptwert der Henne besteht in ihrer Fruchtbarkeit; denn sie legt mehr Eier als irgend ein bekannter Vogel, mit Ausnahme des Perlhuhns. Im Durchschnitt erhält man von der Henne 100 Eier jährlich. — Das Ei ist aus dem Neste zu nehmen, sobald es gelegt ist, und wenn man es zum Ausbrüten bestimmt, an einem kühlen Orte aufzubewahren, nachdem man es vorher mit dem Datum bezeichnet hat. Die über einen Monat alten Eier sollte man nie ausbrüten lassen. Da die Henne ihre eigenen Eier von andern nicht unterscheiden kann, so sitzt sie auf allen, die man ihr unterlegt, und es ist nicht ungewöhnlich, daß man sie die Eier anderer Vögel ausbrüten läßt. — Unbefruchtete Eier können nicht ausgebrütet werden. Bei einiger Übung kann man unbefruchtete leicht erkennen. Wenn man das Ei gegen das Licht hält, muß man in befruchteten Eiern am Dotter im obern Teile seines breiteren Endes eine kleine, weiße, fadenartige Substanz bemerken, welche der Keim des künftigen Küchelchens ist. Der Dotter hat auch an demselben Ende eine kleine mit Luft angefüllte Aushöhlung, nicht viel größer als eine Erbse, welche während des Brütens größer wird. Die geringe Größe dieser Luftblase, die man ebenfalls leicht sehen kann, wenn man das Ei gegen das Licht hält, ist ein ziemlich sicheres Zeichen seiner Frische; wenn sie schon bedeutend gewachsen, ist das Ei ziemlich alt. — Ein bewährtes Erkennungszeichen soll auch folgendes sein: Man legt die Eier in eine Lösung von einem Viertelpfund Kochsalz in einem halben Liter Wasser. Frische Eier von demselben Tag sinken ganz ein; ist das Ei einen Tag alt, so sinkt es nicht bis auf den Grund; ist es drei Tage alt, so

schwimmt es in der Flüssigkeit; ist es aber fünf Tage alt, so schwimmt es an der Oberfläche und ragt um so mehr hervor, je älter es ist. — Männliche Eier sind länger und laufen spitziger zu, als weibliche, die an beiden Enden weit gleichmäßiger sind und eine glattere Schale haben. — Zum Aufbewahren eignen sich unbefruchtete Eier mehr, als befruchtete. Eier, 8 bis 12 Stunden in Salzwasser gebracht, dann trocken gelegt und aufbewahrt, sollen sich Jahre lang halten. — Bei allen Aufbewahrungsarten sollen die Eier stets mit der Spitze nach unten zu liegen kommen und soll der Aufbewahrungsort mehr kühl als warm sein.

Die beste allgemeine Regel für das Federvieh und überhaupt für jedes Tier, welches im guten Zustande erhalten werden soll, ist gutes, reichliches Futter. Im südlichen Frankreich, wo es die schönsten Hühner gibt, wird allgemein Buchweizen zum Auffüttern derselben verwendet. In unsern Gegenden ist wohl die Gerste jeder andern Getreideart als Hühnerfutter vorzuziehen. Nesselsamen oder getrocknete Nesselblätter gesotten und unter das Futter gestreut, sollen das Eierlegen befördern. — Der Same der Sonnenblume macht die Hühner nicht nur sehr fett, sondern soll ihr Fleisch auch besonders schmackhaft machen.

Der **Truthahn** (Puter, Indian) stammt aus Nordamerika. Es ist merkwürdig, daß, obgleich Truthühner die zärtlichste Art unseres Hausgeflügels sind, solche in dem rauhen nördlichen Teile des amerikanischen Festlandes z. B. in den kanadischen Wäldern verbreitet sind und erst nach der Entdeckung jener Landstriche von den Spaniern nach Europa gebracht wurden. — Am besten für den Tisch sind die Truthühner in dem Alter von 7—10 Monaten; später sollte man sie nur zum Brüten brauchen. Hiezu eignen sich zwei- bis dreijährige am besten. Sie können auf dieselbe Weise, wie das Huhn gemästet werden und Mais macht sie vorzüglich fett. Wicken, grobe Erbsen und Linsen sollen Gift für sie sein, wahrscheinlich weil sie blähen und stopfen. Die Truthühner sind sehr gefräßig; auch kostet ihre Zucht viele Mühe. Wenn sie fett werden, sitzen sie nicht mehr gern hoch und schlafen lieber auf dem Fußboden, der deswegen mit Stroh, welches häufig gewechselt werden muß, zu bedecken ist. Außerdem lieben sie einen luftigen Stall mit hochangebrachten Stangen zum Daraufsitzen.

In dem kälteren Europa brütet die Truthenne nur ein-

mal des Jahres, im April; in wärmeren Gegenden dagegen zweimal, im Februar und August. Sie legt dann meistens jeden Tag ein Ei und bleibt, wenn alle gelegt sind, auf dem Neste sitzen. Man gibt ihr sodann die weggenommenen Eier zurück, etwa 15; darunter aber nicht die der ersten Tage, welche gewöhnlich taub sind. Die Brutzeit dauert 29—30 Tage. Im ganzen legt die Truthenne jährlich nicht über 28 Eier. Die Eier, kräftiger und pikanter als die der andern Hühnerarten, kommen selten auf den Tisch, da sie während des Frühlings zum Brüten gebraucht werden und im Sommer einen unangenehmen Geschmack annehmen. — Die Küchlein der Truthenne sind anfangs sehr schwach; der Sonnenstrahl tötet sie fast eben so leicht als die Kälte. Schädlich ist ihnen jede Feuchtigkeit. Sie sind daher auf einem erhöhten, sandigen, trockenen Boden zu halten, mit passender Nahrung und sehr reinem Wasser zu versehen. In dem Alter von zwei bis drei Wochen sind sie einer gefährlichen Krankheit, dem Pips, unterworfen und bedürfen während der zwei oder drei ersten Monate der sorgfältigsten Pflege. Wenn die roten Warzen an ihrem Kopfe und Halse erscheinen, gibt man ihnen manchmal etwas Wein, um sie zu stärken. Um diese Zeit sterben die meisten, zumal bei schlechtem Wetter. Brot in Wein getaucht, wohl auch Pfeffer oder Fenchel oder Hanfsamen dem Futter beigemischt thut ihnen wohl.

Die zahme **Gans** stammt von der wilden ab, welche die nordischen Sümpfe bewohnt. Manche halten die grauen Gänse für kräftiger als die weißen; die Hauptsache aber bleibt, daß sie hübsch rundleibig, gut befiedert und mit kurzen Beinen, breiten Schwimmfüßen und hellen Augen versehen sind. — Zur Zucht wähle man die größten Gänse mit breitem, tief herabhängendem Körper. Junge Gänse taugen selten zur Zucht. Die Gans legt zwei- oder dreimal des Jahres 15—18 Eier, die, wenn ganz frisch, sehr wohlschmeckend sind. Die Gänse legen nie im Winter, sondern gewöhnlich erst im März. Wenn sie legen wollen, so tragen sie gerne Strohhalme im Schnabel herum, und sobald man dies bemerkt, mag man ein Nest aus Stroh für sie bereiten. Die späteren Eier legen sie alle an dieselbe Stelle. Die Brütezeit dauert 4 Wochen bis dreißig Tage. Die Jungen füttert man anfangs mit in Milch geweichtem, groben Mehl oder Brodkrumen, die man in einigen Tagen mit zerstampften, gekochten Kartoffeln ersetzen kann, worunter man etwas klein-

gehackten Salat und junge Nesseln mischt. Wenn sie vier Wochen alt sind und man sie nicht als junge Gänse fett machen will, bedürfen sie keiner besondern Art von Futter, und nach der Ernte werden viele als Stoppelgänse geschlachtet. — Obgleich die Gans sehr gefräßig ist, so ist sie doch der schätzbarste Vogel unserer Hühnerhöfe. Wenn man sie auf einen Anger oder ein Feld treibt, grasen sie dort wie die Schafe und brauchen kein anderes Futter, als das, was sie dort und in den benachbarten Gräben und Pfützen finden, wenn sie auch von diesem Futter nicht fett werden. Gemästet werden sie auf verschiedene Art, und in verschiedenen Teilen Deutschlands und Frankreichs werden die Gänse außerordentlich fett gemacht, vorzüglich um ihre Lebern zu vergrößern, aus denen die berühmten Pasteten verfertigt werden. — Für Leute, die Gänse halten wollen, aber keinen Anger haben, um sie darauf zu treiben, wird folgendes Verfahren empfohlen. Man kaufe Ende Juni oder anfangs Juli Gänse vom Anger weg und bringe sie in einen Stall mit guter Streu. Dahin stelle man einen Trog mit trockenem Haber und einen andern, worin sie stets reines, frisches Wasser finden. Außerdem gebe man ihnen 2—3 mal des Tages ein paar Salatstauden oder Kohlblätter aus dem Garten. Bei diesem Futter sollen die Gänse ausgezeichnet gedeihen und das Fleisch sehr wohlschmeckend werden. Nachdem sie ungefähr zehn Tage so gefüttert worden sind, kann man mit dem Schlachten beginnen. — Im Norden werden die Gänse auch geräuchert. Die pommernschen Gänsebrüste sind berühmt. Wichtig war früher der Gebrauch ihrer Flügelkiele zu Schreibfedern. Die reifen, ausgefallenen Kiele der wilden Gänse, die man am Seestrande sammelt, liefern die sogenannten Hamburger Federn. Eine Gans gibt durchschnittlich 130 Gramm Bettfedern und 30 Gramm Flaumen. Durch mehrtägiges Einweichen in helles Kalkwasser werden sie von Fett und üblem Geruche befreit, elastischer und gegen Insekten gesichert. Sie ballen sich dann auch nicht so leicht zusammen. Die kostbarsten Bettfedern kommen von der Eidergans an den Küsten Grönlands, Islands, Norwegens ꝛc. und sind unter dem Namen Eiderdunen oder Dunen im Handel. Man gewinnt sie durch dreimalige Plünderung der Nester, was oft mit Lebensgefahr geschieht.

Die zahme **Ente**, obgleich offenbar ein Abkömmling der wilden, ist doch von ganz anderem Geschmacke. Von der

zahmen Ente werden nur wenige Arten auf unsern Hühnerhöfen gezogen, obgleich es von der wilden mehr als 50 verschiedene Arten gibt. Die zahme Ente geht mit ihren Eiern sehr leichtsinnig um und legt sie, wo sie gerade hinfallen, selbst ins Wasser, ohne sich um das Nest zu kümmern, das man für sie gemacht hat. Man behält sie daher im Stalle zurück, wenn man durch Befühlen merkt, daß sie bald legen wird. Auch der Ente soll man es nicht an einem Neste, wie bei der Gans, fehlen lassen und die Streu ihrer Ställe wöchentlich erneuern. — Wenn das Wetter schön ist, fängt sie zeitig im Februar an zu legen. Die Eier läßt man häufig durch Hennen oder Truthennen ausbrüten, da diese geduldiger sitzen. Sind die Enteneier acht Tage lang bebrütet worden, so nimmt man am Abend ein brennendes Licht und hält jedes Ei vor dasselbe. Das befruchtete Ei ist sodann undurchsichtig, während das unbefruchtete, in welchem sich kein Küchlein entwickelt, klar und hell ist. Diese letzteren Eier entfernt man aus dem Neste. Die jungen Enten füttert man, bis sie einen Monat alt sind, mit demselben Futter, wie die jungen Hühner und schützt sie vor Kälte und Regen, so lange sie nur mit Flaum bedeckt sind. Sobald sie gehörig befiedert sind, sollten sie freien Zutritt zu einem Bache, Teiche und zu den Gräben in der Nähe des Hauses haben. Hier finden sie den größten Teil des Futters, das ihnen am meisten gedeihlich ist. Von den Enten kann man in Wahrheit sagen, daß sie alles, was nährt, fressen, nichts verschmähen, es sei von Tieren oder Pflanzen. — Will man Enten schnell mästen, so gibt man ihnen satt Weizen- und Gerstenschrot mit saurer Milch zu Brei angerührt. Will man sie mit Körnern mästen, so müssen diese einen Tag vorher eingeweicht werden.

Außer dem Fleische der Ente genießt man auch ihre Eier, die einen ähnlichen Geschmack haben, wie die Gänse-Eier, und benutzt ihre Federn in die Betten.

Unsere **Haustaube** stammt wahrscheinlich von der gewöhnlichen wilden Feldtaube. Naturkundige zählen mehr als vierzig verschiedene Arten auf, die sich zwar in ihrem zierlichen Äußern oft sehr gleichen, aber in ihren Lebensgewohnheiten manchmal sehr von einander abweichen. — Wer nur auf den Nutzen geht, schaffe sich keine großen, sondern nur gemeine Tauben an, die gehörig stark, von lebhaftem Auge, stolzem Gange und scharfem Fluge sind, was man daran erkennt, daß sie die Flügel, wenn sie dieselben ausstrecken,

rasch wieder an sich ziehen. Dergleichen Tauben legen oft zehnmal des Jahres. — Die Tauben brüten jedesmal nur zwei Junge, gewöhnlich einen Tauber und eine Täubin, aus und brauchen hiezu 18—20 Tage. — Sie leben ausschließlich von Samen und lieben besonders Wicken, Hanf-, Rübsen- und Kanariensamen. — Taubenschläge sollen eine hohe Lage haben und müssen vor allem Zugang der Raubtiere geschützt sein, wohin man gewöhnlich Marder, Katzen, Wiesel, Ratten und auch Eulen rechnet. — Wenn man Tauben kauft, muß man darauf sehen, junge zu bekommen, die noch nicht flügge sind; denn wenn sie nur ein einzigesmal ausgeflogen sind, so werden sie gewiß nach ihrer ursprünglichen Heimat zurückkehren. — Ungezieser quält die Tauben infolge der Unreinlichkeit und besonders da, wo der Taubenmist im Sommer im und um das Taubenhaus liegen bleibt, abscheulich. Man vernachlässige daher die Reinigung nicht.

Weder hinsichtlich der Mühe, noch der Ausgaben ist ein Hindernis, Tauben zu halten, für den vorhanden, der nur den geringsten passenden Raum dazu hat. Allerdings bringen sie nicht viel ein, aber sie kosten auch nicht viel, und gekocht, gedämpft oder gebraten, warm oder kalt, geben sie eine vortreffliche Speise. —

Wenn die Magd, die den Hühnerhof zu besorgen hat, gutmütig ist, so faßt das Geflügel schnell Vertrauen zu ihr. Dasselbe kommt sogleich auf ihren Ruf, wenn er freundlich und liebreich ist; es wird aber eingeschüchtert von dem Gegenteile. Überhaupt ist die Gemütsart derjenigen, die Tiere zu warten haben, von viel größerer Wichtigkeit, als man gewöhnlich zu glauben geneigt ist.

Etwas vom Kochen.

Anleitungen zur Kochkunst finden sich in jedem Kochbuche; hier soll nur folgendes bemerkt werden:

Man sollte glauben, es gelte gleichviel, welches Holz oder Wasser beim Kochen angewendet werde; doch ist dem nicht so. Wollte man z. B. zu einem Spießbraten Feuer mit weichem Holze anmachen, so würde der Braten samt der Sauce nicht nur von den häufig abspringenden Kohlen verdorben werden, sondern er würde selbst nicht einmal leicht ausbraten. Im allgemeinen ist hartes, insbesondere Buchen- oder Birkenholz zum Kochen, besonders auf offenem Herde

immer das vorzüglichste, denn mit weichem Holze gewinnt man zwar ein schnelles, hellflackerndes Feuer, mit hartem dagegen eine länger anhaltende, gleichmäßigere Flamme. Um Holz zu sparen, muß man das Feuer nicht zu früh und nicht zu groß anmachen. Nur bei mäßigem Feuer kann gut gekocht werden. — Auch zwischen weichem und hartem Wasser findet ein mächtiger Unterschied statt. Zu Hülsenfrüchten und Fischen darf durchaus kein hartes Wasser genommen werden, denn sie würden in demselben selbst bei anhaltendstem Kochen nicht weich werden. In manchem Wasser kocht sich das Fleisch ganz rot, wenn das erstere nämlich zu viel Salpeterteile enthält und dieses Wasser ist es, das zum Kochen der Hülsenfrüchte nicht geeignet ist. Gutes Wasser überhaupt muß sich klar, ohne Farbe und Geschmack darstellen, leicht am Gewichte sein und Perlen werfen, wenn man es rüttelt. Moderiges oder unreines Wasser wird verbessert, wenn man in demselben mehrmals glühend Eisen oder Kohlen ablöscht, und noch schneller gelangt man zum Zwecke, wenn man ein Glas guten Branntweines in schlechtes Wasser gießt, der alles Unreine zu Boden schlägt.

Um Fleisch im Sommer frisch zu erhalten, legen es die Japanesen in eine Porzellanschüssel und gießen sehr heißes Wasser darauf, so daß das Fleisch davon vollkommen bedeckt ist. Dann schütten sie Öl auf das Wasser. Die Luft wird auf diese Weise vollkommen abgehalten und das Fleisch bleibt gut. Das Gerinnen des Eiweißes durch das heiße Wasser auf der Oberfläche des Fleisches scheint dabei ebenfalls mitzuwirken.

Um gute und klare Suppe überhaupt zu erhalten, muß man das Fleisch im kalten Wasser zusetzen, weil es auf diese Art eher weich wird. Will man das Weichwerden beschleunigen, so legt man ein Stückchen Eisen oder Glas bei. Beim Zusetzen wird das Fleisch verhältnismäßig gesalzen. Der Mangel an Salz läßt sich besonders bei Fleischspeisen nicht im letzten Augenblicke ersetzen. Wein und Essig besonders haben die Eigenschaft, den etwas versalzenen Speisen die Schärfe zu benehmen. Wo dies aber nicht gelingt, spannt man über das Geschirr, in welchem die versalzene Speise sich befindet, ein leinenes Tuch und legt eine Hand voll Salz darauf. Das obere Salz nämlich zieht das in der Speise vorhandene ein und auf diese Weise lassen sich versalzene Speisen schnell wieder entsalzen. — Das Fleisch

muß immer langsam fortsieden und zugedeckt bleiben, sonst verliert sich die Suppe und mit ihr der beste Geschmack.

Bei den Braten ist zu erinnern, daß Kalbs-, Lamms- und Geflügelbraten nicht zu viel gewaschen und nicht zu früh eingesalzen werden dürfen; denn das Salz zieht den besten Saft aus. Je langsamer gebraten wird, desto saftiger und mürber wird das Fleisch. Die Rohrbraten müssen öfters umgewendet und geschmiert oder mit ihrer eigenen Sauce begossen werden. Dasselbe ist auch und zwar noch in erhöhtem Grade bei den Spießbraten erforderlich.

Manche Gemüse, als Kohl, Wirsing, Kohlrabi u. dgl., insbesondere wenn sie schon alt sind, müssen vorerst blanchiert d. h. übersotten, dann mit frischem Wasser abgeschwemmt und hierauf erst gedünstet werden. Auf diese Weise werden auch Spargel, Blumenkohl und Spinat im Salzwasser zuerst übersotten, was aber in keiner eisernen Pfanne geschehen darf, weil in derselben alles schwarz werden würde.

Von der Vorsicht, welche bei kupfernen und verzinnten Geschirren angewendet werden muß, war schon die Rede und es kann diese Vorsicht in der That nicht leicht zu weit ausgedehnt werden. Außerdem wirken als scharfe Gifte: Fleisch und Milch von krankem Vieh, ranziger Speck, ranzige Mandeln oder ranzige Öle, verdorbene Eier und Barbenrogen. Schwämme erscheinen als verdächtig, wenn sie mit fauligem Geruche eine schwarzblaue, grüne oder bunte Farbe verbinden, im Kochen hart werden, sehr klebrig anzufühlen sind und sich durch hohe Stiele auszeichnen. Manche kochen die Schwämme nebst einer weißen Zwiebel, und wenn die letztere schwärzlich wird, soll es keinem Zweifel unterliegen, daß sich unter den Schwämmen giftige befinden. Auch Linsen und andere Hülsenfrüchte müssen sehr sorgfältig ausgelesen werden, weil verdorbene Körner, wenn sie mitgekocht werden, auf unsere Gesundheit sehr nachteilig wirken können. Unter die schädlichen und sehr gefährlichen Gewächse, die sich in unsere Küchengärten einnisten, gehört der Schierling, besonders die Hundspetersilie, von der bereits gesprochen wurde. Alle Gemüse müssen sorgfältig gewaschen werden, insbesondere wegen des Mehltaues, der öfter auf den Blättern liegt und der Gesundheit nachteilig werden kann. Im Salzwasser gewaschen, werden Gemüse schnell von Schnecken, Würmern rc. befreit. — Eine Verbesserung im Kochen ist die Anwendung des Dampfes, ein Verfahren, das manche Vorzüge hat.

Von der Wäsche.

Die schmutzige Wäsche sollte niemals lange ungewaschen liegen bleiben; am besten wäre es, alle vierzehn Tage zu waschen, weil alter Schmutz viel schwieriger zu entfernen ist. Sehr fördernd für den Gang der Arbeiten ist es, wenn alle verbrauchten Wäschestücke einzeln sortiert und besonders aufbewahrt werden; jedenfalls aber müssen sie vor dem Waschen sorgfältig ausgelesen werden. Gröbere, für den Gebrauch der Küche oder sonstig sehr beschmutzte Waschstücke sollen von andern Stoffen immer abgesondert werden. Sehr feine Wäsche, wie seidene Tücher, Spitzen 2c. erfordern besondere Sorgfalt. Fettflecken an Tischtüchern und Servietten müssen, ehe man diese zu der schmutzigen Wäsche legt, mit Seife und Wasser ausgewaschen werden. Alte Flecken sind weit schwieriger wegzubringen, und der Zeug selbst wird dann durch das erforderliche stärkere Reiben verdorben. — Das beste Wasser zum Waschen wäre das Regenwasser. Wenn man dieses nicht haben kann, so nehme man Teich- oder Flußwasser, welches noch immer besser als Quell- oder Brunnenwasser ist.

Die Wäsche muß vor dem eigentlichen Waschen eingeweicht werden, am besten in mit Wasser verdünnter Lauge aus Buchenasche, nachdem vorher die am meisten beschmutzten Stellen sorgfältig eingeseift worden sind, weil dies den Schmutz locker macht. Am nächsten Tage beginnt das eigentliche Waschen, etwa in der Art, daß man etwas heißes Wasser in den Zuber mit der eingeweichten Wäsche gießt und Stück für Stück herauswäscht und auswindet. Hierauf wird die Wäsche noch einmal eingeseift und mit Buchenlauge und Wasser in einem Kessel etwa eine kleine Viertelstunde lang gesotten. Ehe sie nun gewaschen wird, läßt man sie 1 bis 2 Stunden lang in einem Zuber abstehen. Die so behandelten Stücke werden dann nochmal in heißem Seifenwasser rein gewaschen und ausgewunden, und hierauf in reinem kalten Wasser geschwemmt, um die Seifenteile 2c. zu entfernen. Darauf zieht man sie noch durch weiches kaltes Wasser, worin etwas Bläue aufgelöst worden, windet sie gut aus und hängt sie zum Trocknen auf. Feine Wäsche wird bloß mit den Händen gerieben, bei gröberer bedient man sich hie und da eines aus Haaren zusammengewickelten Wäschreibers oder auch der Bürste, durch welch' letztere jedoch die Wäsche stark angegriffen wird.

Ein fehlerhaftes Verfahren ist, die Wäsche vor dem Waschen zu kochen, weil alsdann der Schmutz in ihr eher festgehalten, als entfernt wird.

Auch die von Einigen empfohlene Behandlung der Wäsche mit Ätzkalk ist nicht anzuraten, weil dieser dem Gewebe der Leinwand großen Schaden zufügt. Wo keine Aschenlauge zu haben ist, bedient man sich auch der Soda mit Wasser verdünnt. An manchen Orten wird die Wäsche nicht ausgekocht, sondern gesechtelt, indem man ein Tuch mit Asche über die Wäsche breitet und heißes Wasser über die Asche gießt. Die unten ablaufende Lauge wird immer heißer gemacht und das Verfahren acht- bis zehnmal wiederholt, die letzten Male mit siedender Lauge. — In mehreren größeren Städten wie in Paris, Wien, Dresden ꝛc., wird die Wäsche nur eingeweicht, dann in die Nähe eines Baches oder Flusses gebracht, dort in dem Wasser umhergespült, auf Bretter gelegt und mit flachen Hölzern geschlagen, gerieben, abermals gespült ꝛc., bis aller Schmutz verschwunden ist. Hier wird häufig der Schmutz nur in das Gewebe hineingeschlagen und kömmt nach kurzem Tragen der Wäsche wieder zum Vorschein. — Auf ähnliche Weise wird bei der Maschinenwäscherei verfahren, welche im wesentlichen darin besteht, daß die zuvor eingeweichte Wäsche gewöhnlich mittels Kurbelvorrichtungen in einer starken Lauge rasch umgetrieben und durch ihre eigene Schwere gegen die Wände der Maschine geschlagen wird. Man wird einsehen, daß das Reiben durch menschliche Hände, wo jeder Sorte von Weißzeug ihr gehöriges Maß zu teil wird, durch keine Maschinerie ersetzt werden kann. — Die Dampfwäscherei hat insoferne den Vorzug vor der angegebenen Methode, als durch den heißen Dampf, welchem man die Wäsche aussetzt, das Kochen derselben unnötig gemacht wird. Wenn aber die Wäsche vor dem Dampfbade, in das sie kömmt, nicht sorgfältig gewaschen wird, so hat der Dampf keine andere Wirkung, als den Schmutz in der Wäsche zu befestigen, und da das Kochen in den meisten Fällen weniger umständlich ist, als das Behandeln der Wäsche mit Dampf, so ist einleuchtend, daß dieses nur in wenigen Fällen von praktischem Nutzen sein wird.

Baumwollenzeuge sind dem Vergelben bei weitem mehr ausgesetzt, als Leinwand, wenn sie nicht mit sehr großer Sorgfalt gewaschen werden. Sehr gut ist das Bleichen an

der Sonne nach dem Waschen. Man kann zwar auch dieses Bleichen durch ein Bleichwasser (Chlorwasser) nach Art der Schnellbleiche besorgen, allein wer hierin nicht sehr große Übung hat, unterlasse es lieber, sonst wird an den Zeugen hiedurch mehr verdorben, als gut gemacht. Für den häuslichen Gebrauch ist daher das Bleichen an der Sonne sehr zu empfehlen, welches ganz einfach dadurch geschieht, daß man das zu bleichende Stück auf einer, der Sonne ausgesetzten Wiese ausbreitet und öfter mit weichem Wasser begießt. Andere weichen vergelbte Wäsche vor dem Waschen auch in saurer Buttermilch ein und lassen sie eine Zeit lang darin liegen. Ist die Wäsche durch zu langes Liegen gelb geworden, so erhält sie ihre vorige Weiße wieder, wenn man sie mit kochender Pottaschenlauge übergießt, 24 Stunden darin weichen läßt, dann in eine Auflösung von Chlorkalk bringt, hierauf gut ausspült, im Seifenwasser kocht, wieder spült und trocknet. — Bei farbigen Zeugen darf keine Soda oder Lauge angewendet werden, weil diese manche Farben schwächt oder verändert. Man wasche solche bloß mit Seife. Auch ist es gut, wenn man ein Leinwandsäckchen mit reiner Weizenkleie im Wasser kocht und dann rein ausdrückt. In solchem Wasser gewaschen, leiden die Farben der Kattune nicht leicht Schaden. Dasselbe gilt vom Waschen im warmen Wasser, worin Waschwurzeln ausgekocht wurden. Auch darf Wollzeug und Kattun bei Frost nicht naß aufgehängt werden, weil er, wie überhaupt alle farbige Wäsche, durch Ausfrieren ebenso verliert, als die weiße Wäsche dadurch gewinnt. — Flanell und andere Wollzeuge erfordern beim Waschen eine sorgfältige Behandlung, weil alle Wollstoffe im Wasser eingehen. Daher muß auch jeder Wollzeug vor dem Verarbeiten genetzt werden. Mit kaltem Wasser behandelt, schrumpfen die Wollzeuge nicht so sehr ein, als mit warmem; allein dasselbe ist nicht hinreichend, den Schmutz herauszubringen. Das hiezu verwendete Wasser sei mäßig warm, auch wende man bloß Seife an und hüte sich, den Flanell stark zu reiben. Soda und Lauge schadet allen Wollzeugen. Nach dem Waschen müssen diese gut in hellem Wasser von Seife gereinigt werden. Wollenstoffe windet man in der Regel nicht aus. Manche wenden bei Wollstoffen auch Ammoniak (Salmiakgeist) an. Selbst das ätzende Ammoniak wirkt nicht schädlich, und was die Hauptsache ist, die Zeuge gehen nicht ein. Um Ammoniak anzuwenden,

mischt man es mit seinem zehnfachen Gewichte Wasser, weicht darein die wollenen Zeuge, reibt sie, legt sie wieder in die Flüssigkeit, wiederholt dieses nochmal und spült sie dann im reinen Wasser aus. — Weißwollene Zeuge im lauwarmen Wasser, worin Eierschalen gekocht wurden, gewaschen, soll die Zeuge besonders rein und schön machen. — Seidene Zeuge legt man in eine Flüssigkeit, welche auf zehn Pfund Wasser ein Pfund Ammoniak enthält, arbeitet sie, ohne Anwendung von Wärme, tüchtig darin durch und spült sie dann im reinen Wasser. So erhält man sie völlig rein, an Farbe und Glanz wie neu, vorausgesetzt, daß die Farben nicht unecht sind. — Blonden und Spitzen wickelt man am besten um eine Glasflasche, oder um einen glatten Cylinder von hartem Holze und wickelt darüber zwei oder drei Umgänge von weichem Musselin. Dieses weicht man nun in starkem Seifenwasser ein und reibt und preßt die Spitzen durch den Musselin, bis aller Schmutz entfernt ist, dann spült man die Flasche in reinem Wasser, ohne jedoch den Musselin aufzubinden und bringt sie in eine schwache Auflösung von arabischem Gummi, um die Spitzen zu stärken. Endlich werden sie dadurch getrocknet, daß man die Flasche mit reinen, warmtrockenen Tüchern umwickelt. Zuletzt werden die Spitzen abgerollt und gebügelt. — Um feines Lederzeug, namentlich lederne Handschuhe zu waschen, nimmt man ein Stück Flanell, wäscht diesen in Seifenwasser möglichst rein, windet ihn dermaßen aus, daß keine Nässe mehr darin zu spüren ist, seift ihn stark ein und reibt dann die Handschuhe, nachdem man sie angezogen hat. Dann wäscht man den Flanell wieder, windet ihn möglichst rein aus und reibt das Lederwerk mit dem trockenen Flanell. Auch im Ammoniakwasser läßt sich das Lederwerk sehr gut reinigen, ebenso mit Benzin. —

Flecken sind aus Zeugen um so leichter zu entfernen, je weniger sie veraltet sind. Viele Fleckmittel sind sehr scharf und greifen bei unvorsichtiger Anwendung manchmal Stoff und Farbe an; man probiere vor der Anwendung daher das Mittel lieber an einem Stückchen desselben Zeuges. Die einfachsten Mittel sind: Kleesalz oder Citronensaft besonders für Rost-, Blut- und Tintenflecken; Chlorkalkauflösung für Tinten-, Wein- und Obstflecken; Salmiakgeist für Flecken von Säuren; weißer Bolus für Fettflecken, und Terpentinöl oder auch Spiritus für Harz- und Fettflecken.

Von einem guten Trocknen der Wäsche hängt für die Reinheit und Schönheit derselben so viel ab, daß die bestgewaschene Wäsche durch nachheriges schlechtes Trocknen verdorben wird. Da die Sonnenstrahlen viel zum Ausbleichen der trocknenden Leinwand beitragen, so ist stets vorzuziehen, sie an der Sonne zu trocknen; gefärbte Stoffe aber soll man nicht an die Sonne hängen, weil die Farben durch die Sonnenstrahlen ausgebleicht werden. Das Trocknen soll möglichst schnell geschehen, da die Wäsche an ihrer Weiße verliert, je länger sie feucht bleibt.

Das Stärken besteht einfach darin, daß man die zu stärkenden Gegenstände in die durch ein Tuch gepreßte und mit Wasser verdünnte Stärke eintaucht und wieder ausdrückt. Manche bedienen sich auch ungekochter Stärke. Noch vorteilhafter stärkt man die Wäsche mit sogenanntem Stärkeglanz. Man taucht nämlich in die frisch bereitete heiße Stärke von gehöriger Dünne ein Stück von einer Stearinkerze, die keinen Talgzusatz enthält, und rührt damit die Stärke so lange um, bis sich die Kerze aufgelöst und mit der Stärke vermischt hat. Die so gestärkte Wäsche erhält nach dem Bügeln einen ausgezeichneten Glanz und wird sehr glatt. Um das Anhängen an das Bügeleisen zu vermeiden, mischen manche unter die Stärke ein Stück weißen Kandiszucker. — In Indien werden alle Musseline mit Reiswasser gestärkt, was vorzüglich sein soll.

Um sie zum Gebrauche ganz fertig zu machen, wird die ordinäre Wäsche gemangt, die feinere gebügelt. Das Mangen geht schneller von statten und thut der Farbe keinen Eintrag, kann aber nur für glatte Waschgegenstände angewendet werden; das Bügeleisen aber ist für alle gefalteten und für solche unentbehrlich, deren Gewebe für das Mangen zu zart ist. Vor dem Mangen und Bügeln wird die Wäsche mit reinem Wasser angefeuchtet. Ist sie gemangt oder gebügelt, so lasse man sie vor dem Einlegen in den Waschschrank wenigstens eine Stunde lang in einer trockenen Stube einzeln auseinandergelegt liegen, damit keine Feuchtigkeit darin zurückbleibe. — (Vor dem Gebrauch der Kohlenbügeleisen wurde schon Seite 76 gewarnt.)

Von den Bekleidungsstoffen, die im Hause verarbeitet werden.

Die Wolle

besteht aus dem feinen Flaum, welcher sich bei vielen Säugetieren unter den steiferen Oberhaaren findet, namentlich aber bei den Schafen, bei welchen die Oberhaare verschwunden zu sein scheinen, während nur die Wolle übrig geblieben ist. Die Wolle der spanischen Merinoschafe, von welchen die deutschen Elektoralschafe abstammen, ist sehr fein. Von der auf den Gebirgen Südamerikas lebenden Vigogne, einer Lama-Art, kommt die Vigognewolle. Das Alpaka ist eine gezähmte Lama-Art, von welcher ebenfalls eine feine Wolle erhalten wird. Die feinste Wolle kommt jedoch von der in Thibet heimischen Kaschmirziege, aus welcher Wolle die kostbarsten Kaschmirshawls verfertigt werden. Von dem Wollhaar der in Kleinasien sich findenden Angoraziege wird das Kamelgarn erhalten. — Man unterscheidet Kamm- und Streichwolle. Letztere, die kurzhaarige und gekräuselte Wolle dient wegen ihrer leichten Verfilzbarkeit zu Tüchern und wird durch Streichen für die weitere Verarbeitung vorgerichtet, während die langhaarige und schlichte Kammwolle zu glatten Geweben, wie Merino, Thibet, Wollenmusselin u. s. w. gebraucht wird. — Die Wolle wird häufig verfälscht, besonders mit sogenannter Kunstwolle, welche aus alten wollenen Lumpen fabriziert wird und nicht so schön und haltbar ist, wie neue Wolle. — Um in Wollstoffen Baumwolle nachzuweisen, gibt es eine Menge Mittel. Eines der untrüglichsten Mittel besteht darin, daß man in einer Glas- oder Porzellanschale 16 Gramm Chlorkalk mit 50 bis 60 Gramm Wasser anrührt und den zu prüfenden Stoff hineinbringt, der sogar gefärbt sein kann. Unter stetem Umrühren setze man nach und nach 4 Gramm Salzsäure hinzu. Es wird sich viel Chlor entwickeln und man läßt die Masse mit der Probe etwa eine Stunde lang stehen, worauf der Stoff herausgenommen und gehörig mit reinem Wasser abgespült und getrocknet wird. Sind nun Baumwollfäden vorhanden, so erscheinen diese schön weiß, während die Wolle ein gelbliches Aussehen erhält, da bekanntlich

Chlor nur Pflanzenfaser bleicht, und Wolle, sowie Seide von Chlor eine gelbliche Farbe erhalten. Man muß die Operation des sich entwickelnden Chlors wegen im Freien vornehmen. — Zerstörte Farben auf Wollzeugen sollen wieder hergestellt werden können, wenn man die beschädigten Stellen mit einem Absud von Galläpfeln mehrmals reibt und bürstet. — Die Wollzeuge werden vor Verarbeitung zu Kleidungsstücken gewöhnlich dekatiert, welches darin besteht, daß man sie Wasserdämpfen aussetzt und dabei auf einer Walze mäßig anspannt. Der Zweck ist, den Tüchern und Zeugen Glanz und Dichtheit zu geben, auch dem sogenannten Eingehen vorzubeugen.

In den ältesten Zeiten besorgten Frauen das Geschäft des Webens; in unseren Zeiten aber wird die Tuch- und Zeug-Weberei handwerks- und fabrikmäßig betrieben. Die gesponnene Wolle wird im Hause nur mehr zu Strick- und Stickarbeiten benützt.

Der Flachs

oder Lein wird schon seit undenklichen Zeiten aus den Bastfasern der Leinpflanze erhalten. Schon unter der Herrschaft der Pharaonen wurde von den alten Ägyptern die Kultur des Flachses so fleißig und einsichtsvoll betrieben, als dies heutzutage in Flandern der Fall ist. Nicht minder war zu jenen Zeiten die Flachsspinnerei, freilich nicht durch Maschinen, und die Leinweberei bekannt, und bedeutender Handel mit Flachs, Gespinst und Leinwand wurde von Ägypten aus sowohl nach Griechenland und Italien, als auch nach Palästina und Syrien getrieben. Man trifft die ägyptische Leinwand jetzt nach wenigstens 3000 Jahren noch an, weil dieses Volk den Gebrauch hatte, die einbalsamierten Leichname mit zahlreichen Binden und Hüllen von Leinwand zu umgeben, und zwar in einer Feinheit wie der feinste Musselin. Von den alten Griechen und Römern wurde die Leinwand nur wenig getragen, weil sie außerordentlich hoch im Preise stand und auch von ihnen nicht in der Vollkommenheit bereitet wurde wie in Ägypten. — Im Mittelalter hat Flandern in der Linnenfabrikation jedem anderen Lande nicht nur den Rang streitig gemacht, sondern ist in dieser Hinsicht auch nicht übertroffen worden und zeichnet sich noch jetzt durch seine Flachskultur aus. In Sachsen und Schlesien sowie in Irland und Schottland hat die Kultur des Flachses und

die Bereitung der Leinwand gleichfalls einen sehr hohen Grad der Vervollkommnung erreicht.

Man erntet den Lein, wenn seine Stengel gelb zu werden anfangen und seine Kapseln eine bräunliche Farbe annehmen. Er wird mit der Wurzel ausgezogen und büschelweise durch die Riffel, einen mit langen eisernen Zähnen versehenen Kamm, gezogen, um die Samenkapseln abzustreifen, welche nach dem Trocknen gedroschen werden, wenn sie nicht selbst aufspringen. Aus dem Samen wird das Leinöl gepreßt. Der geriffelte Lein wird hierauf zu größeren Bündeln vereinigt und der Wasserröste unterworfen. Man legt nämlich die Leinbündel in Wasser und beschwert sie mit Steinen, daß sie vollständig untertauchen. Nach einigen Tagen tritt Gärung ein; sie ist vollendet, wenn der Bast sich leicht vom Stengel ablösen läßt. Sodann werden die Bündel mit reinem Wasser abgespült, auf einer Wiese ausgebreitet und längere Zeit der Luft und der Sonne ausgesetzt. Anstatt der Wasserröste wendet man in einigen Gegenden die Tauröste an, welche in mancher Hinsicht der Wasserröste vorzuziehen wäre, wenn sie nicht eine zu lange Zeit, 4—8 Wochen, in Anspruch nähme. Bei der Tauröste wird der Lein sogleich ohne vorhergegangenes Einweichen im Wasser auf Wiesen oder Feldern ausgebreitet und der Einwirkung der Witterung überlassen. In neuerer Zeit benützt man zum Rösten auch Dampf, wodurch die Gärung in 2—3 Tagen vollendet ist.

In England hat man angefangen, dem Röstwasser etwas Soda beizusetzen, wodurch die Faser sehr rein und weiß werden soll. Die getrockneten Stengel werden hierauf in einem schwach erwärmten Backofen oder in einem besonderen Dörrofen gedörrt, wodurch sie spröde und brüchig werden. Um die Flachsfasern von den Stengeln abzusondern, werden sie gebrochen mittelst der Breche, einem hölzernen Gestell, das einer großen Schere gleicht. Der gebrochene Flachs wird sodann geschwungen, wodurch die holzigen Teile des Flachses, die sogenannten Acheln, entfernt werden. In den Niederlanden wendet man statt der Breche den Botthamer an, mit dem der Flachs geschlagen wird. Nach dem Schwingen wird der Flachs gehechelt, d. h. durch mehrere Reihen kammartig geordneter, eiserner Stifte gezogen, was so lange geschieht, als noch Fasern in der Hechel hängen bleiben, welche das Werg abgeben. Der Flachs wird um so reiner und gleichmäßiger, je sorgfältiger er gehechelt wird. Der gute, aus-

gehechelte Flachs wird in Zöpfe, Reißen, gedreht und in den Handel gebracht.

Das Spinnen des Flachses geschieht entweder durch die bloße Spindel, durch das Spinnrad oder durch Spinnmaschinen. Das Gespinst wird von der Spule des Spinnrades auf den Garnhaspel gewickelt. — Das gemeine Spinnrad ward zu Wattenbüttel bei Braunschweig 1530 von Jürgens erfunden. Napoleon I. regte durch eine Prämie von einer Million Franken die jetzt vorhandenen Flachsspinnmaschinen an. Zu welch außerordentlicher Feinheit aber auch auf dem Spinnrade der Flachsfaden sich ausdehnen lasse, beweiset das Gespinst eines 15 jährigen Mädchens in Irland, Namens Katharina Woods. Es lieferte Strähne von solcher Feinheit, daß 700 derselben erst ein Pfund gewogen und einen Faden von mehr als 7 ½ Millionen Fuß Länge gehabt haben würden. — Bei dem Spinnen befeuchtet man den Flachs ꝛc., um ihn geschmeidig zu machen, gewöhnlich mit Speichel; weil das aber der Gesundheit nachteilig ist, so sollte man den Speichel durch Stärk- oder Kartoffelwasser ersetzen. Vor dem Weben wird das Garn in scharfe Aschenlauge geweicht, ausgewaschen und entweder ungebleicht verarbeitet oder zuvor dem Bleichen unterworfen. — Das Weben geschieht auf dem Webstuhl. Man unterscheidet drei Arten leinener Gewebe: Leinwand, Drell oder Zwilch und Damast. Letzteres Gewebe verlangt größere Kunstfertigkeit und man benutzt häufig dazu den Jaquardstuhl (Webstuhl von Jaquard erfunden).

Sehr berühmt sind die holländischen Bleichen. Dort arbeitet man das Linnen, so wie es aus der Lauge kommt, mit Seifenwasser gut durch, wäscht es aus, bringt es in Fässer, bearbeitet es darin mit Buttermilch und sauerer Molke durch Treten mit den Füßen und läßt es so mehrere Tage stehen. Hierauf wird es in reinem Wasser abgespült, auf die Rasenbleiche gebracht und die ganze Operation mehrmals wiederholt. — Zur Geschwindbleiche bedient man sich entweder der alkalischen Laugendämpfe, von welchen man die in Gefäße eingelegten Zeuge durchströmen läßt, oder gewöhnlich des Chlors oder der sogenannten oxydierten Salzsäure, welche gleich dem Sauerstoff der Luft die Pflanzenfarbe bleicht, aber auch leicht die Pflanzenfaser angreift und mürbe macht.

Der Zwirn entsteht durch das Zusammendrehen zweier

oder mehrerer Fäden, welches auf der Spindel oder auf dem Spulrade oder einer Zwirnmühle verrichtet wird. Gebleicht wird er zum Nähen, Stricken und besonders zu Spitzen verbraucht. Von den Letzteren gibt es geklöppelte, gewebte und genähte oder gestrickte (Points). Das Spitzenklöppeln wurde von Barbara Uttmann zu Annaberg 1561 erfunden. Die kostbarsten Spitzen werden in den Niederlanden (besonders zu Brüssel), in Frankreich, im sächsischen Erzgebirge (in und um Annaberg) und in der schleswigischen Stadt Tondern verfertigt. Die ausnehmende Feinheit des kaum fühlbaren Spitzenzwirnes läßt sich schon nach seinem hohen Preise ermessen, welcher für das Pfund oft mehrere hundert Mark beträgt. Die aus einem Pfund Flachs gemachten Brüsselerspitzen werden aber nicht selten mit 10000 bis 12000 Mark bezahlt. —

Beim Einkauf der Leinwand ist vor allem darauf zu sehen, daß sie dicht sei und einen möglichst gleichen Faden habe. Häufig sucht man den Schein der Dichtheit dadurch hervorzubringen, daß man die Leinwand stark mangt; daher Leinwand mit einem runden Faden mehr Wert hat, als mit einem breitgedrückten. Vorzugsweise soll man Handgespinst berücksichtigen, weil es bedeutend haltbarer ist, als Maschinengespinst. Beim Einkauf ist ferner darauf zu sehen, daß man nicht statt reiner, mit Baumwolle verfälschte Leinwand kaufe. Jedenfalls sollte man nur von bekannten Händlern kaufen und sich die Echtheit der Ware garantieren lassen. Um zu erfahren, ob Leinwand mit Baumwolle verfälscht ist, befeuchtet man die Leinwand mit Leinöl. Dadurch bekommt die Leinenfaser ein durchscheinendes Ansehen, wie geöltes Papier, während die Baumwollenfaser weiß bleibt und nicht durchscheinend wird. In gemengten Stoffen hat man dann weiße und durchscheinende Streifen. Häufig wird Leinwand auch mit Kalk versetzt. Um sie zu prüfen, taucht man ein Abschnitzel davon vorsichtig in Essig ein; zeigt sich dann ein Zischen und Aufbrausen, so hat die Leinwand Kalk.

Der Hanf wird in ähnlicher Weise verarbeitet, wie der Flachs und gibt ein noch festeres Gewebe, aber kein so feines und weiches wie der Flachs.

Auch aus Nesseln läßt sich ein sehr feines Gewebe bereiten — das Nesseltuch. Der beste Lein kommt aus Rußland, der beste Hanf aus Italien.

Die Baumwolle

gewinnt man aus den Fruchtkapseln mehrerer südlichen Gewächsarten, namentlich der Baumwollenstauden. Unsere meiste Baumwolle beziehen wir aus der Levante und aus Amerika. Auch die Samenwolle von mehreren andern Gewächsarten, welche in Deutschland im Freien ausdauern, z. B. von Pappeln, Weiden, von dem Wollgrase 2c., dient zu manchen nützlichen Verwendungen, wenn man sie mit eigentlicher Baumwolle, Wolle oder Seide mengt und verarbeitet. —

Die erste Nachricht von der Baumwolle verdanken wir dem Vater der Geschichtsschreiber, Herodot, der dieselbe als einen in Indien allgemein zur Bekleidung verwendeten Stoff schildert, und Plinius beschreibt die Baumwollenstaude ziemlich genau als eine in Oberägypten vorkommende Pflanze. Es ist Thatsache, daß der Gebrauch der Baumwolle Jahrhunderte lang bloß auf Indien beschränkt blieb. Arabische Kaufleute handelten zuerst mit indischen Baumwollenzeugen und brachten sie nach Aduli, einem Seehafen am roten Meere, von wo sie als Seltenheit nach Europa gebracht wurden. Diese waren anfangs so selten und teuer wie die aus China gebrachten Seidenstoffe. Endlich machten sich die Araber mit der Baumwollenmanufaktur bekannt und durch sie, welche überhaupt als geschickte Weber sich auszeichneten, kam die Kultur der Baumwollenpflanze im neunten Jahrhundert nach Spanien. Auch in China wurde die Baumwolle erst im zwölften Jahrhundert durch die Tartaren eingeführt. Im Jahre 1781 betrug die Einfuhr in England an roher Baumwolle nur 5 Millionen Pfund; 50 Jahre später war sie schon auf 300 Millionen Pfund gestiegen und beträgt jetzt über 700 Millionen Pfund jährlich. In dem einen Jahr 1838 hatte man in England 379486519 Pfund Baumwollengarn gesponnen und es ist nichts Geringes, daß nach neueren Berechnungen in England im Ganzen über 1½ Millionen Menschen durch die Baumwollenmanufaktur Beschäftigung und Verdienst finden. Wenn diese ungeheure Baumwollenmasse mit den Händen hätte gesponnen werden sollen — an der Spindel, am Spinnrade, da würde wohl manches Fädlein ungesponnen geblieben sein. Da erfand 1769 ein Weber in England die erste Spinnmaschine, welche später noch bedeutend verbessert ward und heutzutage

wird daselbst kein Faden Baumwollengarn mehr mit der Hand gesponnen. Wie fein aber auch auf gewöhnlichen Spindeln das Garn gesponnen werden könne, beweisen die Zeuge der Indier. Denn von dem in Java gemachten Musselin soll man oft ein Stück von 10 und mehr Meter Länge in eine gewöhnliche Schnupftabaksdose einpacken können. — Das Baumwollengarn wird sehr häufig zum Stricken der Strümpfe verwendet. Ausnehmend beschleunigt aber wird die Arbeit durch den Strumpfwirkerstuhl, einer sehr sinnreich erdachten Maschine, welche 1589 von dem Engländer William Lee erfunden wurde und aus mehr als dritthalbtausend Teilen zusammengesetzt war. Später hat man sie zu vereinfachen gesucht. — Von einer guten Baumwolle verlangt man, daß sie eine feine, lange, starke, geschmeidige Faser habe und von Knoten und andern Unreinigkeiten frei sei.

Die Seide

besteht aus dem Gespinst der Seidenraupe. Der Seidenschmetterling legt 500 bis 600 gelbliche Eier von der Größe eines Hirsekornes. Diese Eier bewahrt man an einem kühlen Orte auf und bringt sie im Mai, wenn der Maulbeerbaum seine ersten Blätter zu entwickeln anfängt, an einen warmen Ort, wo nach einigen Tagen die jungen Räupchen ausschlüpfen. Man gibt denselben nun zartes Maulbeerlaub zu fressen, wobei sie schnell heranwachsen. Nach fünf bis sechs Tagen werfen die Raupen ihre Haut ab. Dieses Häuten geschieht vier- bis fünfmal, so daß die Raupenzucht gewöhnlich vier Wochen in Anspruch nimmt. Wenn die Raupe ausgewachsen ist, hört sie auf zu fressen und sucht sich einen Platz zum Einspinnen. Die Raupe spinnt zuerst einige Fäden zur Befestigung der Hülle (Kokon), worin die Raupe sich verpuppt und hierauf spinnt sie die Hülle selbst aus einem 600—750 Meter langen Faden. Acht Tage nach dem Einspinnen der Raupen nimmt man die Kokons und tötet die darin befindlichen Puppen gewöhnlich durch heiße Wasserdämpfe. Die schönsten Kokons bewahrt man zur Nachzucht auf. Nach ungefähr drei Wochen schlüpfen die Schmetterlinge aus, nachdem sie die Kokons durchgebissen haben. — Die Flüssigkeit, aus welcher die Seidenraupe die Seide spinnt, ist zäh und gelblich gefärbt. Sie findet sich in länglichen, auf beiden Seiten der Raupe liegenden Säckchen, deren Mündungen sich unter der Unter-

lippe der Raupe befinden. Dadurch entstehen beim Herausdringen des Seidensaftes zwei feine Fädchen, welche sich aber kurz nachher zu einem einzigen Faden verbinden. — Der Kokon besteht aus drei verschiedenen Lagen. Die innerste Lage, welche die Puppe zunächst umschließt, heißt Dattel; die mittelste Lage nimmt die Fadenseide und die oberste die Floretseide ein. Der Dattel ist ein, wieder aus mehreren dünnen Blättern bestehendes, auf der Oberfläche filziges Häutchen und wird zur Verfertigung künstlicher Blumen, zum Düngen der Maulbeerbäume, zu Watten 2c. benützt. Besser als dieser Filz ist die oben aufliegende Floret-Seide. Sie besteht aus einem Gewirre kurzer Fäden, welches kardätscht, wie Flachs gesponnen und zu geringen Zeug-Sorten, zu Watte 2c. verwendet wird. — Am vorzüglichsten ist die mittlere Lage, die Fadenseide, die mittelst besonders dazu eingerichteter Seidenhaspel abgehaspelt wird. Sie ist so fein, daß ungefähr 2000 Kokons erst ein Pfund Seide liefern. In der Güte der Fadenseide zeigt sich übrigens große Verschiedenheit, nicht bloß nach den einzelnen Puppenhüllen, sondern auch nach den Ländern, worin die Raupen erzogen wurden. Die chinesische ostindische und persische Seide schätzt man am höchsten; unter den europäischen zeichnet sich die italienische, französische und die spanische vorteilhaft aus. Die rohe Seide hat eine gelbe Farbe, welche von einem gummiartigen Überzug herrührt. Durch wiederholtes Kochen mit Seifenwasser wird dieser Überzug entfernt und die Seide erscheint glänzend weiß. Sowohl die rohe als die entschälte Seide wird vor ihrer Verarbeitung zuerst gezwirnt. Ihre Verarbeitung zu Geweben auf den Webestühlen weicht nicht wesentlich ab von der der übrigen Faserstoffe. — Seidenzeuge werden häufig mit Wolle und andern Faserstoffen verfälscht.

Das Vaterland der Seidenraupe ist Asien, besonders China. Von China kamen schon lange vor Christus Seidenstoffe nach Indien und Persien und später nach Griechenland und Rom, wo sie so kostbar gehalten wurden, daß man sie mit Gold aufwog. Es wird erzählt, daß der Kaiser Aurelian (275 n. Chr.) der Kaiserin, welche ein seidenes Kleid zu haben wünschte, die Anschaffung eines solchen, als zu kostspielig, nicht bewilligt habe. Mehrere Jahrhunderte lang versorgten persische Kaufleute das römische Reich mit Seide, welche durch Karawanen von China herausgebracht

wurde. Trotz dieses lebhaften Handels mit roher Seide und seidenen Stoffen, blieb die wahre Natur derselben und ihre Abstammung von der Seidenraupe ein Geheimnis, bis zu den Zeiten des Kaisers Justinian (555 n. Chr.), wo zwei persische Mönche Eier der Seidenraupe, in ihren hohlen Stöcken verborgen, nach Konstantinopel brachten. Im Jahre 1180 kam die Seidenraupe nach Sicilien und Italien, von hier nach Frankreich und nach und nach in die übrigen Länder Europas. Ungefähr um das Jahr 1700 wurde die Seidenzucht auch in Deutschland versucht, wo sie am ersten in Österreich gelang. In der Mitte desselben Jahrhunderts ward sie am Rheine, in Sachsen und Preußen zu einem Gewerbszweig erhoben. Im Jahre 1784 gewann man allein im Brandenburg'schen 14000 Pfund roher Seide. In München hatte sich in neuerer Zeit ein eigener Verein zur Hebung der Seidenzucht gebildet.

Auch aus der Steck- oder Seidenmuschel erhält man eine Art goldglänzender Seide, welche in Sicilien und Kalabrien gemeiniglich mit gewöhnlicher Seide verarbeitet wird.

Schuhe und Stiefel.

Was schließlich das Schuhwerk betrifft, so ist es zur Trockenhaltung der Füße sehr ratsam, das Schuhwerk wasserdicht zu machen. Zu diesem Behufe zerschneidet man 30 g Kautschuk (Gummi elasticum) in ganz kleine Stückchen und setzt ihn mit 50 Gramm Schweinfett und 200 Gramm Fischthran in einem Topf auf die heiße Herdplatte, bis er zur vollständigen Auflösung gebracht worden ist. Hat er sich mit dem Fett genügend verbunden, so wird mit der warmen Mischung der erwärmte Schuh oder Stiefel tüchtig eingerieben, wodurch ein äußerst dauerhafter, alle Näße abhaltender Überzug entsteht. — Überhaupt sollte man Schuhschmiere häufiger anwenden, als es gewöhnlich der Fall ist. Dieselbe hat den Vorzug vor der Wichse, daß sie das Leder geschmeidiger erhält, welches dann nicht so leicht bricht und dem Durchdringen der Näße besser widersteht. Auch kann man Schuhe und Stiefel wasserdicht mittelst Firnisses machen, wozu man gewöhnlich Öl, Terpentin, Harz, Wachs nimmt. Einen guten Schuhfirnis erhält man, wenn man in 250 Gramm Terpentinöl bei geringer Wärme 15 Gramm Kautschuk auflöst und dies mit 300 Gramm Leinöl vermischt. Dieser Firnis

wird auf das Leder mittels einer Bürste aufgetragen, so daß eine gleichmäßig glänzende Oberfläche entsteht, worauf man ihn trocknen läßt.

Eine vorzügliche Schuhwichse, wie sie in Frankreich häufig bereitet wird, erhält man, wenn man 30 Gramm geschabte Seife, 15 Gramm Stärkmehl, 15 Gramm Eisenvitriol, 15 Gramm gestoßene Galläpfel in 2 Liter Wasser kocht und sodann 45 Gramm feinste Knochenkohle und 90 Gramm Syrup einrührt.

Neue Schuhe und Stiefel sollte man nie anziehen, ehe sie gut ausgetrocknet sind.

III.

Aus der Naturlehre.

1. Die Erde enthält eine unzählige Menge lebender und lebloser Körper. Wie verschieden sie auch sein mögen, so besitzen sie doch gewisse Eigenschaften, die allen Körpern gemein sind und daher allgemeine Eigenschaften heißen. — Jeder Körper läßt sich nach der Länge, Breite und Höhe messen; daher sagt man, er ist nach drei Richtungen **ausgedehnt,** oder er nimmt einen Raum ein. Das, woraus ein Körper besteht, heißt Stoff oder Materie. Da wo der Körper aufhört, ist seine Grenze und diese bestimmt die Gestalt desselben. Viele Körper sind so klein, daß wir sie nur durch Vergrößerungsgläser sehen können, wie die Aufgußtierchen; andere wieder millionmal größer als der Erdball, wie die Sonne. — Wie wundervoll ist Gottes Allmacht!

2. In demselben Raume, den ein Körper ausfüllt, kann sich nicht zugleich ein anderer Körper befinden; denn jeder Körper ist **undurchdringlich.** Wenn ich ein Trinkglas mit der nach unten gekehrten Öffnung ins Wasser tauche, so füllt es sich nicht ganz mit Wasser, so tief ich es auch eintauche. Es kömmt daher, weil die im Glase befindliche Luft sich wohl zusammendrücken, aber nicht durchdringen läßt, weshalb das Wasser ihre Stelle nicht einnehmen kann, so lange sie aus dem Glase nicht entfernt wird. Dasselbe ist bei der Taucherglocke der Fall. — Der Schwamm, das Holz zieht Wasser und andere Körper in sich hinein, und

so möchte man glauben, daß verschiedene Körper denselben Raum einnehmen. Dem ist aber nicht so. Der Schwamm hat eine Menge Löcher, die sämtlich Luft enthalten. Das Wasser zieht in die Öffnungen und verdrängt daraus die Luft; der Stoff des Schwammes aber füllt denselben Raum aus wie zuvor. Mit dem eingesogenen Wasser erscheint der Schwamm größer, weil seine Teile durch die erweiterten Zwischenräume mehr ausgespannt sind. Ein Gleiches zeigt das Holz, wenn es Feuchtigkeit in sich aufgenommen hat und gequollen ist.

3. Alle Körper haben **Zwischenräume** oder Poren. Viele der lockeren Körper erscheinen dem bloßen Auge schon durchlöchert, wie der Schwamm, das Brod, der Bimsstein. In dichten Körpern bemerkt man oft keine Öffnungen, und dennoch sind sie da. Wenn eine hohle, metallene Kugel, die mit Wasser gefüllt und fest verschlossen ist, einem heftigen Drucke ausgesetzt wird, so dringt das Wasser in kleinen Tröpflein durch die Poren des Metalls.

4. Jeder Körper ist **teilbar.** Ein Teilchen des abgefeilten Metalles, ein Mehlstäubchen ist noch teilbar; nur fehlt es uns an feinen Werkzeugen zur weiteren Zerlegung. Löset man ein Salzkorn in einem Glase voll Wasser auf, so sind in jedem Tröpflein der Auflösung Teilchen des Salzes enthalten. Ein Körnlein Weihrauch, das man über glühenden Kohlen verrauchen läßt, erfüllt eine ganze Stube mit Duft. Ein Gran Carmin färbt 20 Pfund Wasser merklich rot. Es befinden sich also in jedem Tropfen Teilchen der Farbe.

5. Das stillstehende Mühlrad, auf welches man soeben das Wasser losläßt, rührt sich im ersten Augenblicke gar nicht; es will nicht aus der Ruhe heraus; doch ist es bald gezwungen, sich langsam zu drehen. Ist es einmal im Gange, so dreht es sich allmählich rascher und nach einiger Zeit läuft es mit der gehörigen Geschwindigkeit um. Stellt man das Wasser plötzlich ein, so will das Rad wieder in der Bewegung verbleiben; denn es dreht sich noch mehrmals gleichsam von selbst herum. Es würde auch fortwährend im Umlaufe bleiben, wenn nicht Hindernisse seine Bewegung bald so schwächten, daß sie aufhören muß. Dieses Bestreben, in dem einmal angenommenen Zustande zu verbleiben, heißt **Beharrungsvermögen.**

6. Jeder Körper sucht seine Lage und Gestalt wieder herzustellen, wenn diese verändert worden ist. Diese Eigenschaft heißt **Elasticität,** *Federkraft, Schnellkraft.* Manche

Körper besitzen diese Eigenschaft in einem sehr geringen Grade wie Wachs, feuchter Thon. Ganz ohne Schnellkraft ist jedoch wohl keiner. Zieht oder spannt man elastische Körper zu sehr aus, so verlieren sie einen Teil ihrer Federkraft. Unter den Metallen besitzt der Stahl die meiste Schnellkraft. Eine gute Degenklinge kann man wie einen Gürtel um den Leib spannen und beim Aufhören der biegenden Kraft springt sie augenblicklich in ihre vorige Lage zurück.

7. Jeder Körper zeigt das Bestreben, sich nach der Erde hinzubewegen, wenn er auch nur etwas von ihr absteht. Man nennt diese Ziehkraft **Schwere** und nimmt an, sie habe im Mittelpunkt der Erde ihren Sitz. Wird ein Körper von einer beträchtlichen Höhe herabgelassen, so fällt er anfangs langsam, dann immer schneller, je näher er der Erde kommt. Die Bewegung des Falles ist eine beschleunigte Bewegung. Während des Fallens muß jeder Körper erst die unter ihm liegende Luft zur Seite schieben, weshalb seine zunehmende Bewegung gemäßigt wird. Im luftleeren Raume fallen alle Körper mit gleicher Schnelligkeit. Daß die Körper gegen die Erde Schwere zeigen, ist von großer Wichtigkeit, sonst würden sie sich von der Erde verlieren und in's Weite fliegen. Ohne Schwere könnten wir uns selbst nicht auf der Erde erhalten; sogar die Luft, die unsern Erdball umhüllt, würde sich verlieren. — Nicht zu verwechseln mit der Schwere der Körper ist ihr **Gewicht,** d. i. der Druck, den sie auf ihre Unterlage ausüben. — Ein Kubikdecimeter destilliertes Wasser wiegt 1 Kilogramm, ein Kubikdecim. Eisen aber 7,5 kg, dagegen ein Kubikdecim. Tannenholz nur 0,5 kg; daher sinkt das Eisen im Wasser unter, das Tannenholz schwimmt darauf, wie überhaupt jeder Körper, der bei gleicher Ausdehnung (Volumen) ein geringeres Gewicht als das Wasser hat. Die jedem Körper eigentümliche Schwere heißt sein **spezifisches Gewicht.**

8. Wenn wir einen Stab brechen, einen Faden oder ein Blatt Papier zerreißen, so müssen wir Gewalt anwenden; denn die Teile dieser Dinge hängen mehr oder weniger stark zusammen. Dieses Festhalten nennt man den **Zusammenhang.** Auf den Zusammenhang der Körper hat die Wärme großen Einfluß; denn durch Erhitzung wird bei den meisten Körpern diese Eigenschaft sehr verringert; Metalle werden flüssig, Wasser verdunstet. Nimmt die Wärme wieder ab, so nimmt der Zusammenhang wieder zu; daher verdichtet

sich der Dunst zu Tropfen und selbst zu Eis. — Nach dieser Kraft des Zusammenhanges werden die Körper auch eingeteilt in feste und flüssige. Eine besondere Eigentümlichkeit dieser Kraft ist das Bestreben, die Teilchen mit einer bestimmten Regelmäßigkeit nebeneinander zu ordnen, wodurch die sogenannten Krystalle entstehen, wie wir dies am Salz, Kandiszucker, Schnee rc. sehen.

9. Durch Wärme werden Flüssigkeiten in Dunst oder Dampf verwandelt. Von den Gewässern der Erde, wie von dem feuchten Erdboden steigt beständig eine große Menge von Dünsten empor, die entweder nahe an der Erde sich verdichten und dann Nebel, Tau und Reif (gefrornen Tau) bilden oder in der Höhe sich verdichten und dann Wolken genannt werden. Aus diesen fällt das Wasser als Regen, Schnee oder Hagel (gefrorner Regen) nieder, verdunstet wieder und steigt von neuem empor. Diese Erscheinungen nennen wir **wässerige** Lufterscheinungen.

10. Wärme wird auch durch Reiben erzeugt. Man fasse einen Bohrer oder eine Säge an, wenn sie eben gebraucht worden sind, und man wird durch ihre Hitze überrascht werden. — Die Verbreitung der Wärme von einem Körperteile zum andern wird **Wärmeleitung** genannt. Gute Wärmeleiter sind Mineralien, schlechte Wärmeleiter Tier- und Pflanzenstoffe. Auf einem heißen Ofen mag neben einander ein Stück Eisen und ein Stück Holz liegen. Beide empfangen gleichviel Wärme. Fasse ich sie mit der Hand an, so scheint das Eisen viel wärmer zu sein. Als guter Wärmeleiter leitet es schnell seine ganze Wärme zur Hand über, wogegen ein sehr kaltes Eisenstück der Hand schnell recht viel Wärme nehmen würde. Man wendet daher gute Wärmeleiter an, wenn man die Wärme schnell verbreiten will, und schlechte, um vorhandene Wärme zusammenzuhalten oder eindringende abzuhalten. (Eiserne Öfen, Pelzkleider, Strohdächer auf Eiskellern.)

11. Durch Wärme werden alle Körper ausgedehnt. Stellt man ein Glas auf den heißen Ofen, so zerspringt es leicht, weil ein Teil desselben sehr stark ausgedehnt wird. Der Boden, der die heiße Platte berührt, wird wärmer und so weit, daß er zu den Seitenwänden nicht mehr paßt. Eisen ist bedeutend größer rotglühend, als im kalten Zustande. Um den Wärmegrad zu bestimmen, hat man das **Thermometer.** Es wurde erfunden von Cornelius Drebbel in Holland 1638, und ist eine gläserne Röhre, gewöhnlich mit

Quecksilber gefüllt. Die größere oder geringere Ausdehnung des Quecksilbers zeigt den Wärmegrad an.

12. Erwärmte Luft steigt in die Höhe. Den **Luftballon**, erfunden in Frankreich von den Papierfabrikanten Brüder Montgolfier, füllte man anfangs mit erwärmter Luft und bewirkte dadurch sein Emporsteigen; jetzt füllt man ihn gewöhnlich mit Leuchtgas. — Die wärmere Luft strömt nach oben und unten strömt kältere Luft zu. Dieses Hinströmen der kalten Luft nach wärmeren Stellen der Erde findet fortwährend im Großen statt. Die Luft ist daher beständig in Bewegung. Ihre Strömungen nennen wir **Wind.** Die Eigenschaften desselben richten sich nach den Himmelsgegenden, aus denen er weht.

Zwischen den Wendekreisen der Erde herrschen häufig regelmäßige Winde, wie die Passatwinde, die Land- und See-Winde. — Die Wirbelwinde und Windhosen drehen sich gewaltsam um sich selbst, indem sie zugleich fortrücken. Ihre Wirkung ist furchtbar. — Auch der Gesundheit nachteilige Winde gibt es, wie der Harmattan und Chamsin in Afrika und der Samum in Arabien, Persien und Syrien.

13. Wir verdanken die Wärme hauptsächlich den Strahlen der Sonne, welche dann die größte Wärme erregen, wenn sie rechtwinkelig auf eine Fläche auffallen. Je schräger sie einen Körper treffen, desto weniger erwärmen sie ihn. Hieraus erklärt sich auch der tägliche und jährliche Wärme-Wechsel. — Die verschiedenen neben einander hergehenden Sonnenstrahlen treffen verschiedene, neben einander liegende Punkte. Träfen mehrere Strahlen einen und denselben Punkt, so würden sie alle ihre erwärmende Kraft auf diesen Punkt ausüben. In dem **Brennglase** und im **Brennspiegel** haben wir Mittel, viele Sonnenstrahlen auf einen Punkt zu vereinigen. Ersteres ist ein auf beiden Seiten erhaben geschliffenes Glas, letzterer ein hohlgeschliffener Spiegel, der die Strahlen sammelt und zurückwirft. Außerdem ist der Weg des Lichtes stets eine gerade Linie.

14. Die Strahlen werden **zurückgeworfen** und zwar unter demselben Winkel, in dem sie auffallen. Sie werden **gebrochen**, wenn sie in schräger Richtung aus einem durchsichtigen Körper in einen andern übergehen. Man halte einen Stab schräg ins Wasser, er wird an der Oberfläche des Wassers gebrochen erscheinen. Klare Wasser erscheinen uns stets weniger tief, als sie sind, weil durch die Strahlenbrechung

der Grund scheinbar emporgehoben wird. — Wie der Weg des Lichtes verändert wird, wenn es aus dem Wasser in die Luft gelangt, so wird die Richtung seiner Strahlen auch durch erhaben oder vertieft geschliffene Gläser eine andere und die Gegenstände, durch solche Gläser betrachtet, erscheinen uns dann näher oder ferner, größer oder kleiner. Erhaben geschliffene Gläser passen für Weitsichtige, hohl geschliffene für Kurzsichtige. Brillen waren schon im 13. Jahrhundert in Italien und Deutschland bekannt.

15. Durch ein erhaben geschliffenes Glas entstehen von näheren Gegenständen umgekehrte, vergrößerte Bilder. Darauf beruht das zusammengesetzte Vergrößerungsglas oder Mikroskop. Es besteht gewöhnlich aus zwei erhabenen Gläsern, die an den Enden einer senkrecht aufgestellten Röhre angebracht sind. Damit man den Gläsern die passende Entfernung von dem zu betrachtenden Gegenstande geben könne, läßt sich die ganze Röhre zusammenschieben oder auseinander ziehen. — Wie das Mikroskop uns kleine Gegenstände, welche sich durch das Auge ohne Vergrößerungsglas nicht erkennen lassen, deutlich darstellt und uns den Blick in die wunderbare Herrlichkeit der kleinsten erschaffenen Gegenstände aus der Pflanzen- und Tierwelt öffnet, so dient das Fernrohr, um uns entfernte Körper deutlich sichtbar zu machen und uns die Wunder des entfernten Sternenhimmels zu zeigen. Es besteht, wie das Mikroskop, aus einem den Gegenständen zugekehrten Objektiv- und einem dem Auge zugekehrten Okularglase. Beide Instrumente, Mikroskop und Fernrohr, sind fast um dieselbe Zeit, um das Jahr 1600 in Holland erfunden worden. — Die Lichtbilder (Photographien), erfunden 1838 und 39 in Frankreich und England von Daguerre und Talbot, werden durch Einwirkung der Lichtstrahlen hervorgebracht und haben in unsern Tagen große Verbreitung gefunden.

16. Das weiße Sonnenlicht ist aus sieben **Farben** zusammengesetzt, welche wir Regenbogenfarben nennen. Am besten kann man dies beobachten, wenn man die Sonnenstrahlen durch eine dreieckige Säule von ungefärbtem Glase (Prisma) gehen läßt, wodurch jeder einzelne Strahl gebrochen und in Rot, Orange, Gelb, Grün, Blau, Dunkelblau und Violett aufgelöst wird. — Allein die meisten

Körper erscheinen uns farbig, ohne daß eine Brechung der weißen Lichtstrahlen stattgefunden hat. Das Laub der Bäume sendet uns grüne, ihre rote Blüte rote Strahlen zu. So entstehen auch durch Zurückwerfung des Lichtes Farben, je nach der Oberfläche eines Körpers. Wirft die Oberfläche eines Körpers alle Strahlen des siebenfarbig zusammengesetzten Sonnenlichtes zurück, so erscheint sie uns weiß. Schwarz nennen wir einen Körper, der fast gar kein Licht zurückwirft, rot, der den roten Strahl allein zurückwirft u. s. w.

Durch Brechung der Lichtstrahlen entstehen die sogenannten **glänzenden** Lufterscheinungen, wie der Regenbogen, die Färbung der Wolken, das Morgen- und Abendrot, Nebensonnen, Nebenmonde.

17. Je mehr die Luft zusammengepreßt wird, mit desto größerer Kraft sucht sie sich wieder auszudehnen. Das sehen wir an der Knallbüchse und an der Windbüchse. — Die Luft strebt, sich nach oben und unten, nach rechts und links hin auszudehnen und drückt gegen alle Körper. Daher übt die Luft nach allen Richtungen hin einen Druck aus. Aus einem vollen Fasse, dessen Spundloch geschlossen ist, fließt selbst bei geöffnetem Hahn fast nichts heraus, weil der Druck der Luft die Flüssigkeit zurückhält und kein Gegendruck der Luft stattfindet. Sauge ich aus einem in Flüssigkeit getauchten Strohhalme die Luft aus, so steigt die Flüssigkeit mir in den Mund, weil der Luftdruck, der auf der Flüssigkeit lastet, diese in die Höhe treibt und in der luftleeren Röhre kein Gegendruck stattfindet. Daraus ist auch das Steigen des Wassers in der Röhre des Pumpbrunnens zu erklären, aus welcher die Luft vorher ausgepumpt werden muß.

18. Um den **Druck** der Luft zu messen, hat man das Barometer. Es ist eine gläserne, ungefähr ³/₄ Meter lange, unten aufgebogene Röhre, gewöhnlich mit Quecksilber gefüllt. Usten ist die Röhre offen, daß die Luft auf das Quecksilber drücken kann; oben ist die Röhre geschlossen und der Raum vom Quecksilber bis zum Schluß luftleer, daß kein Gegendruck der Luft stattfinden kann. — Das Barometer wurde 1643 in Italien erfunden von Torricelli und wird häufig auch als Wetteranzeiger benutzt, weil schwere, trockene Luft gewöhnlich gutes — leichtere, feuchte hingegen schlechtes Wetter bringt.

19. Der Blasebalg beruht auf der Wirkung des Luftdruckes und bildet einen von Holz und Leder umschlossenen Raum, der sich vergrößern und verkleinern läßt. Einne

der Bretter enthält eine Klappe (Ventil), die nur nach innen sich öffnet, durch welche die Luft zwar hinein, aber nicht wieder herauskommen kann. Zieht man den Blasebalg auf, so verdünnt man die in demselben befindliche Luft; die äußere Luft drückt gegen die Platte, öffnet sie und füllt den Blasebalg. Drückt man hingegen den Blasebalg zusammen, so drückt die in seinem Innern angesammelte Luft gegen das Ventil, kann es aber nicht öffnen, da es sich nur nach innen öffnet; darum strömt die nun zusammengedrückte Luft zur Röhre des Blasebalges hinaus. Nach ähnlichen Gesetzen wirkt die sogenannte Feuerspritze.

20. Heutzutage brennt man in großen Städten zur Beleuchtung statt des Öles häufig **Leuchtgas.** Aus jedem brennbaren Körper entwickelt sich bei starker Erhitzung Leuchtgas; denn die Flamme besteht aus brennenden Luftarten. Haben wir eine Kerze oder eine Lampe angezündet, so wird Talg oder Öl in Leuchtgas verwandelt, und dies bildet, indem es brennt, die Flamme. Körper, aus denen sich durch Erhitzung kein Leuchtgas entwickeln läßt, können nicht mit Flammen brennen, sondern nur glühen. — Ohne Luftzutritt kann keine Flamme brennen und das stärkste Feuer erlischt, wenn der Luftzutritt gehindert wird.

21. Die Luft in unserer **Atmosphäre** besteht ungefähr aus vier Fünftel Stickstoff und einem Fünftel Sauerstoff. Beim Brennen verbindet sich der letztere mit der Flamme; diese erlischt, sobald der Sauerstoff aufgezehrt ist. Gegenstände, die in der atmosphärischen Luft nur glühen, brennen mit heller Flamme und äußerst schnell, wenn sie in lauter Sauerstoff gebracht werden. Dieser ist auch zum Leben der Menschen und Tiere unentbehrlich. In purer Stickluft erlischt die Flamme und das Leben. Die uns überall umgebende atmosphärische Luft ist auch Ursache, daß wir hören; sie trägt den Schall zu unserm Ohre. Wird ein Körper durch Schlagen, Streichen u. dgl. erschüttert, so kommt er in eine zitternde Bewegung. Diese teilt sich der Luft mit, setzt auch diese in wellenartige Schwingungen, die dann an unser Ohr gelangen und hier als **Schall** (Klang, Ton) wahrgenommen werden. Treffen diese Schwingungen auf eine Wand u. dgl., so werden sie zurückgeworfen und es entsteht der verstärkte Schall und bei entsprechender Entfernung auch das Echo. —

22. Kein luftförmiger Körper ist so einfach zu entwickeln, als der **Wasserdampf** und daher keiner geeigneter, Maschinen

zu treiben. Er verlangt, einmal entwickelt, einen weit größeren Raum, als das Wasser, aus dem er entstanden ist, und übt deshalb im eingeschlossenen Raume einen gewaltigen Druck aus. Diesen Druck hat man in Dampfmaschinen als bewegende Kraft benützt. Savery und Watt, die um das Jahr 1699 und 1769 in England lebten, werden als Erfinder und Verbesserer der Dampfmaschine bezeichnet. — Die für uns wichtigsten Dampfmaschinen sind die Lokomobilen und Lokomotive (Dampfwagen), welch' letztere erst in unserm Jahrhundert in Gebrauch gekommen sind und die Eisenbahnen hervorgerufen haben. Die erste Eisenbahn baute der Engländer Stephenson im Jahre 1814. Die erste in Deutschland wurde zwischen Nürnberg und Fürth gebaut und 1835 eröffnet.

23. Die Eisenbahn bietet uns Gelegenheit zu noch einer Beobachtung. — Längs den Eisenbahnen laufen Drähte hin, welche gewöhnlich von hölzernen Stämmen getragen werden. Diese Drahtleitungen gehören zum elektrischen **Telegraphen**. — Die alten Griechen nannten den Bernstein Elektron und wußten von ihm, daß er, wenn er gerieben wurde, kleine leichte Körper anzog. Diese in dem Bernstein wirksame Kraft nannten sie **Elektricität**. Wir kennen jetzt noch mehr Körper, in welchen durch Reiben diese Kraft geweckt und erregt wird, wie z. B. Glas, Siegellack u. s. w. In diesem Zustande zieht ein solcher Körper leichte Körper an. — Auf einem geheizten Ofen werde ein Blatt Papier stark durchwärmt, auf den Tisch gelegt und mit elastischem Gummi gerieben. Wenn man es vom Tische losreißt, vernimmt man ein Knistern; und nähert man ihm den Knöchel, so sprüht von ihm aus der Entfernung von mehr als einem Zoll ein sehr deutlicher Funke entgegen. Aus einer großen Glasscheibe von mehreren Fuß Durchmesser erhält man durch Reiben einen weit größeren und gewaltigeren Funken. — Von einem Körper, über den die Elektricität sich ungehindert verbreitet, sagt man, er ist ein Leiter der Elektricität. Als solche haben wir die Metalle und die Körper lebender Wesen erkannt.

24. Das Gewitter ist eine elektrische Erscheinung, der Blitz selbst ein großer elektrischer Funke. Der Donner ist im großen dasselbe, was das Knistern ist, das den kleinsten elektrischen Funken begleitet. Blitz und Donner geschehen in demselben Augenblicke; da aber der Schall erst die Luft in Bewegung setzen muß, um an unser Ohr zu gelangen, und viel langsamer sich bewegt, als das Licht, so hören wir

den Donner um so später, als das Gewitter weit von uns entfernt ist. Hohe, gut leitende Gegenstände sind dem Einschlagen am meisten ausgesetzt. Daher bieten Türme und hohe Häuser, einzeln stehende Bäume, der aus einem Kamin aufsteigende Rauch dem Blitz einen Weg, den er verfolgt, um ins feuchte Erdreich zu gelangen. Der sicherste Platz bei einem Gewitter ist die Mitte des Zimmers mit geöffnetem Fenster oder geöffneter Thüre. — Weil der Blitz guten Leitern folgt, so kam Franklin in Amerika auf den Gedanken, dem Blitz den Weg, den er nehmen soll, durch gute Leitung vorzuschreiben, und erfand 1752 den Blitzableiter. Eine aufrechtstehende Eisenstange fängt den Blitz auf und ein daran befestigter Draht leitet ihn zur Erde. Man nimmt an, daß eine Auffangstange von 20 Fuß Höhe einen Umkreis zu schützen vermag, dessen Halbmesser 40 Fuß hat. — Der Blitz ist eine **feuerige** Lufterscheinung, wohin man auch die Sternschnuppen, Feuerkugeln, die Irrlichter und das Nordlicht rechnet. Sie haben gewöhnlich mehr oder weniger in der Elektricität ihren Grund.

25. Die durch Reibung entstehende Elektricität nennt man Reibungs-Elektricität, und die Elektricität der Gewitterwolken hat dieselben Wirkungen, obwohl sie nicht durch Reiben erregt wird. Wir vermögen aber noch auf eine andere Weise Elektricität hervorzubringen, nämlich durch gegenseitige Berührung verschiedener Körper, besonders zweier Metalle. Diese Elektricität wird Berührungs-Elektricität oder nach dem italienischen Arzte Galvani, der sie 1791 entdeckte, Galvanismus genannt. — Legt man ein Kupferscheibchen und ein Zinkscheibchen auf einander, so ist die dadurch erregte Elektricität äußerst gering; sie wird aber bedeutend vermehrt, wenn man eine Anzahl solcher Scheiben aufeinandersetzt und so eine Säule bildet. Dies ist die Voltaische Säule, von ihrem Erfinder Volta so genannt. Man benützt die Wirkungen des Galvanismus zur Heilung von Krankheiten, z. B. Taubheit, Lähmungen; in Kunstwerkstätten und Fabriken zum Versilbern, Vergolden ꝛc., ganz besonders aber, um Gedanken mit Blitzesschnelle von Land zu Land zu tragen — im galvanischen **Telegraphen.** Eisen, welches von einem galvanischen Strom umkreiset wird, wird magnetisch. Sobald dieser Strom unterbrochen wird, hört das Eisen auf, magnetisch zu sein. Mit Hilfe eines solchen Eisens (Elektromagnets) kann man ein beliebiges Anziehen

und Loslassen eines Eisenstäbchens bewirken und darauf gründet sich die Wirkung des elektrischen Telegraphen, erfunden 1808, zuerst wesentlich verbessert von Steinheil in München. Auf ähnlichen Gesetzen beruhen auch die Wirkungen des **Telephons** (Fernsprechers), einer Erfindung der neuesten Zeit. Was der elektrische Telegraph für schriftliche, das ist das Telephon für mündliche Mitteilungen. — Die praktischen Verwendungen der Elektricität haben in neuester Zeit Fortschritte gemacht, die ans Wunderbare grenzen. —

26. Es gibt einen schwärzlichen Stein, der sich in den Eisengruben mitten unter den gemeinen Eisensteinen befindet. Er hat die Eigenschaft, Eisen an sich zu ziehen und bei freier Bewegung immer eine bestimmte Richtung einzunehmen. Man nennt diesen Stein nach der Stadt Magnesia in Kleinasien, wo er zuerst gefunden worden sein soll, Magnetstein, und die Anziehungskraft gegen das Eisen **Magnetismus.** Bei freier Bewegung richtet sich die eine Spitze des Magnets nach der nördlichen, die andere nach der südlichen Himmelsgegend. Die Anziehungskraft des Magnets kannten schon die Alten; die bestimmte Richtung weiß man erst seit dem vierzehnten Jahrhunderte. Durch diese Eigenschaft hat er ein größeres Ansehen erlangt, als der köstlichste Edelstein; denn durch sie ist er der allgemeine Wegweiser auf dem Weltmeere geworden. Der Kompaß nämlich, der diesen Wegweiser abgibt, ist ein künstlich gefertigter Magnet, Magnetnadel genannt. Diese wird so in ihrem Schwerpunkte auf einen Stift gesetzt, daß sie sich leicht wagrecht auf demselben drehen kann, und ist eingeschlossen in eine Kapsel, auf deren Boden die Himmelsgegenden in Gestalt eines Sternes (Windrose) gezeichnet sich befinden. — Wer hätte gedacht, daß ein unscheinbares Metallstückchen den Welthandel so sehr erleichtern, erweitern und das beste Bereicherungsmittel für Länder- und Völkerkunde geben würde? — Gott ist groß auch im Kleinen!

27. Zimmerleute und Maurer 2c. sehen wir ein einfaches Werkzeug gebrauchen, das ihnen die Richtung für die aufrechtstehenden Balken oder die aufeinander zu legenden Steine u. dgl. angibt. Sie nennen dasselbe ein **Lot,** Senkblei, eine Setzwage. Wir verfertigen uns ein Lot, indem wir ein Gewicht an das Ende eines Fadens befestigen. Der Faden wird durch das Gewicht gespannt und bildet eine gerade Linie. Wenn wir das Lot auch an andere Stellen bringen, so bleibt die Richtung überall dieselbe und wir heißen sie lotrechte

Richtung. — Von einem ruhig hängenden Körper liegen zu beiden Seiten des durch den Aufhängepunkt gehenden Lotes gleich schwere Stücke.

28. Wird das Lot aus dieser Richtung gebracht, z. B. durch Anstoßen, so verharrt das Gewicht eine Zeit lang in hin- und hergehender oder schwingender Bewegung, welche immer schwächer wird und zuletzt ganz aufhört. Jeden hängenden, in Schwingung versetzten Körper, nennt man ein **Pendel.** Die einzelnen Schwingungen eines und desselben Pendels, sie mögen klein oder groß sein, haben gleiche Zeitdauer. Die bekannteste Anwendung des Pendels ist der Perpendikel an den Turm- und Wanduhren. Eine Uhr soll gleiche Zeitteile angeben; die Schwingungen des Pendels aber geben gleiche Zeitteile an. Daß die Schwingungen nicht aufhören, hängt man der Uhr ein Gewicht an, das durch seine Schwere die Bewegung unterhält, während das Pendel für die Gleichmäßigkeit dieser Bewegung sorgt.

29. Wenn ein, in einem Punkte unterstützter Körper im Gleichgewichte ruhen soll, so müssen zu beiden Seiten des Unterstützungspunktes gleich schwere Stücke des Körpers sich befinden. Ist die Last ungleich verteilt, so tritt Übergewicht ein. Wenn man die Fersen beider Füße hart an die Wand gesetzt hat, so kann man sich nicht wohl vornüber bücken, ohne zu fallen. Seiltänzer bewegen die Balancier-Stange nach der linken Seite, wenn die rechte Seite ihres Körpers das Übergewicht zu erlangen droht. — Über eine liegende, dreikantige, kleine Säule lege ich ein Lineal, daß es eine wagrechte Stellung einnimmt. Ist das Lineal überall gleich dick, so wird die wagrechte Stellung eintreten, wenn es genau in der Mitte unterstützt ist. Darauf beruht die Wirkung einer gewöhnlichen **Wage,** welche weiter nichts ist, als ein gleicharmiger **Hebel,** der genau in der Mitte seinen Unterstützungspunkt hat, auf dem er sich mit Leichtigkeit auf- und abwärts bewegt.

30. Befindet sich der Unterstützungspunkt eines Hebels nicht in der Mitte desselben, so ist der Hebel ungleicharmig und wir ersparen an Kraft, wenn wir uns eines solchen bei unseren Arbeiten bedienen. Wir werden mit seiner Hilfe Lasten heben und Arbeiten verrichten können, die für die Kraft unserer Hände zu schwer wären. Darum gebrauchen wir Hebebäume, die wir unter einen Stein schieben, Brecheisen, Spaten, Pumpenschwengel u. dgl. — Je länger an einem

Hebel der eine Arm ist, desto weniger Kraft braucht man an demselben anzuwenden, um die an dem andern Arm befindliche Last zu heben, oder — je näher dem Unterstützungspunkte am Hebel die Last ruht, desto geringere Kraft wird erfordert, um ihr Gleichgewicht zu halten. — Zur Kraftersparnis benützt man wie den Hebel auch die bewegliche Rolle, wie wir sie an Schlagwerken u. dgl. angewendet sehen. An der beweglichen Rolle muß die wirkende Kraft ungefähr halb so groß sein, als die Last. —

Von den Kräften, welche Gott in die Natur gelegt hat, kennen wir nur einen sehr geringen Teil und nur von sehr wenigen, die wir entdeckt haben, sind wir im stande, die Art und Weise, wie sie wirken, anzugeben. Der Denkende gewahrt auch hier die Unvollkommenheit menschlichen Wissens. Dies bewahrt vor Eigendünkel und führt zu Demut und Bescheidenheit.

IV.

Aus der Erdbeschreibung.

Tausend Sternenheere loben meines Schöpfers Pracht und Stärke,
Aller Himmelskreise Welten preisen seiner Weisheit Werke;
Meere, Berge, Wälder, Klüfte, die sein Wink hervorgebracht,
Sind Posaunen seiner Liebe, sind Posaunen seiner Macht

1. Die **Erde** ist ein kugelähnlicher Körper. (Beweise hiefür.) Sie erhält Licht und Wärme von der Sonne, ihrem Fixsterne, um welchen sie sich mit dem Monde gleich vielen Haupt- und Neben-Planeten bewegt. (Über 250 Planeten und Planetoiden; darunter 8 Hauptplaneten mit 20 Monden. Die Erde vollendet ihre Umlaufszeit um sich selbst in 24 Stunden und um die Sonne in 365 Tagen (Schalttage). Durch erstere entstehen die Tages-, durch letztere die Jahreszeiten. Ihr Umfang beträgt 5400, ihr größter Durchmesser 1719 Meilen. (Fixsterne, Haupt- und Nebenplaneten, Kometen. Zenith und Nadir. Horizont, Einteilung desselben. Windrose, Erdachse. Pole. Kompaß. Äquator. Parallelkreise. Zonen. Meridiane. Geographische Länge und Breite eines Ortes.)

2. Der **Mond** ist 50 mal kleiner als die Erde, und soll 50000 Meilen von ihr entfernt sein, während man den Umfang der Sonne auf 611000 Meilen und ihre Entfernung

von der Erde auf 20 Millionen Meilen berechnet. — Der Mond erhält sein Licht gleichfalls von der Sonne und läuft wie die Erde, von Westen gegen Osten. Er vollendet seinen Lauf um die Erde, welcher er immer die nämliche Seite seiner Oberfläche zuwendet, in 29½ Tagen. Dadurch entstehen die Mondesviertel. Kommt der Mond in seinem Laufe um die Erde in gerader Richtung zwischen Sonne und Erde zu stehen, so verdeckt er uns die Sonne und wir haben eine Sonnenfinsternis. Tritt aber die Erde zwischen Sonne und Mond, so haben wir eine Mondesfinsternis, da die Sonne den Mond entweder gar nicht oder doch nicht vollständig bescheinen kann. (Total, partial, ringförmig.)

3. Die **Erdoberfläche** besteht aus beiläufig einem Dritteil Land und zwei Dritteilen Wasser. (Kontinent, Insel, Halbinsel. Inselgruppen. Ebenen. Thäler. Berge. Gletscher. Vorgebirg. Mittel- und Hochgebirg. Landengen. Landzungen.) Der Ozean ist zwar überall zusammenhängend; doch teilt man ihn zur leichteren Übersicht in fünf Weltmeere. Sie heißen das nördliche, das südliche Eismeer, das atlantische, das stille und das indische Weltmeer. (Saures und süßes Wasser. Quellen. Fluß. Strom. See. Moor. Ebbe und Flut. Meerenge. Meerbusen. Dünen. Meerströme. Passatwinde.)

Ebenso teilt man das feste Land in fünf Erdteile: Europa, Asien, Afrika, Amerika und Australien. (Auch im südlichen Polarkreis gibt es festes Land, das eigentlich zu keinem der hier angeführten Erdteile gerechnet werden kann.)

4. **Asien**, die Heimat unseres Erlösers, ist gegen 45 Millionen Quadrat-Kilometer (55 Qu.-Km. = 1 Quadratmeile) groß und zählt über 800 Millionen Einwohner. Hauptgebirge sind: das Himalayagebirge (hier befindet sich der höchste Berg der Erde, der Gaurisankar oder Mont Everest, 29000 engl. Fuß hoch), das Altaigebirge, der Kaukasus und das Uralgebirge. Die bedeutendsten Ströme heißen: Wolga, Ural, Ganges, Indus, Euphrat und Tigris. — Asien wird in Nord-, Süd- und Mittelasien eingeteilt. Ganz Nordasien nimmt das zu Rußland gehörende Sibirien ein. In Mittelasien befindet sich Japan und China, die Mandschurei oder Tungusien, Mongolei, Tibet, Tartarei oder Turan und die asiatische Türkei. Zu Südasien gehören die Länder Arabien, Persien und Ostindien, welch'

letzteres wieder in Vorder- und Hinterindien geteilt wird. Die Engländer haben hier große Besitzungen. Die wichtigsten zu Asien gehörenden Inseln sind: Ceylon, Sumatra, Java, die Molukken, Cypern. Berühmteste Städte: Jerusalem, Peking, Calcutta, Bombay.

5. **Afrika,** ungefähr 30 Millionen Quadrat-Kilometer groß, zählt beiläufig 200 Millionen Einwohner. Es liegt fast ganz in der heißen Zone und ist voll unfruchtbarer Sandwüsten. Dabei ist es reich an wilden Tieren und edlem Metalle. Hauptgebirge sind: der Atlas, die habessynischen Alpen, das Konggebirge, das Kapgebirg; die bedeutendsten Ströme: der Nil, Senegal, Gambia, Niger, Kongo. Die wichtigsten Länder heißen: Habessynien, Nubien, Ägypten, Tripolis, Tunis, Algier, Marokko, Senegambien, Guinea, das Kapland. Madagascar und Sanct Helena sind berühmte Inseln; Kairo, Algier, Tunis, Fes bedeutende Städte.

6. **Amerika,** ungefähr 41 Millionen Quadrat-Kilometer groß, mit gegen 100 Millionen Einwohnern, wurde im Jahre 1492 von Christoph Columbus entdeckt. Amerika hat den größten Pflanzenreichtum und die größten Ströme der Welt. Ebenso reich ist es an kostbaren Steinen und edlem Metalle. — Die Andes oder Cordillera ist das bedeutendste Gebirge; der Sorato der höchste Berg; die größten Ströme: der Amazonen- und La Plata-Strom im Süden, der Lorenzo und Mississippi im Norden. Amerika wird in Nord- und Südamerika und Westindien geteilt. In Nordamerika befindet sich Grönland, Canada, die vereinigten Staaten von Nordamerika, Mexiko; in Südamerika: Brasilien, Neu-Granada, Peru, Chili, die vereinigten Staaten von La Plata, Patagonien. Westindien besteht aus drei Inselgruppen, worunter die Inseln Cuba, Jamaika, San Domingo, San Salvador besonders merkwürdig sind. Bedeutendste Städte: Mexiko, New-York, Philadelphia, Washington, Baltimore, Neu-Orleans, Rio de Janeiro u. a.

7. **Australien,** gegen 9 Millionen Quadrat-Kilometer groß, zählt etwa vier Millionen Einwohner. Dem Erdumsegler Cook verdankt man seit 1779 die vollständige Entdeckung und nähere Kenntnis von Australien, dessen größter Teil, Neuholland, schon früher von den Holländern aufgefunden worden war. Die Ostküste von Neuholland wird Neusüdwales genannt. Bedeutende Inseln dieses Erdteiles

sind: Van-Diemensland, Neu-Seeland, Neu-Guinea, die Freundschafts-, Gesellschafts- und Sandwich-Inseln. Wichtigste Städte: Melbourne, Sidney.

8. **Europa** ist gegen 10 Millionen Quadrat-Kilometer groß und zählt über 300 Millionen Einwohner. Es grenzt an Asien, an das mittelländische und atlantische Meer und an das nördliche Eismeer.

Die Pyrenäen, die Alpen, die Karpathen, der Balkan, die Apenninen, das skandinavische und Ural-Gebirge sind Europas Hauptgebirge. Vulkane: der Hekla, der Vesuv und der Ätna. Der höchste Berg ist der Montblanc in Savoyen, 14700 Fuß hoch. (24 Fuß sind 7 Meter.) Die wichtigsten Vorgebirge sind: das Nordcap, Finisterre, St. Vincent und Cap Matapan; die bedeutendsten Inseln: Island, Sardinien, Korsika, Sizilien, Candia, die jonischen Inseln.

9. Europa hat bedeutende Ströme, welche in die Meere münden, von denen es umgeben ist. Die Dwina ergießt sich in das weiße Meer, die Petschora in das Eismeer. In die Ostsee oder das baltische Meer mündet die Newa, Düna, Memel, Weichsel und Oder; in die Nordsee die Themse, die Maas, der Rhein, die Ems, Elbe, Weser und Eider; in den Kanal die Seine. Der atlantische Ocean nimmt auf die Loire, Garonne, den Minho, Duero und Tajo, die Guadiana und den Quadalquivir; das mittelländische Meer den Ebro, die Rhone, den Arno und die Tiber. In das adriatische Meer ergießt sich die Etsch und der Po; in das schwarze Meer die Donau, die Dniester und der Dnieper. In das asow'sche Meer mündet der Don; in das kaspische der Ural und die Wolga.

10. Außerdem befinden sich in Europa große Landseen, von denen die bedeutendsten sind: der Ladoga-, Onega- und Peipussee in Rußland, der Mälar-, Wenner- und Wettersee in Schweden, der Boden- und Chiemsee in Deutschland, der Platten-See in Ungarn, der Züricher-, Luzerner- und Genfer-See in der Schweiz, der Lago Maggiore, der Como- und Gardasee in Oberitalien.

Europa hat größtenteils ein gemäßigtes Klima und ist an ursprünglichen Produkten nicht sehr reich. Sehr viele Tiere und Pflanzen sind erst aus Asien und Amerika auf europäischen Boden verpflanzt und da heimisch worden.

11. Zu **West-** und **Südeuropa** rechnet man: das König-

reich Portugal mit der Hauptstadt Lissabon; Spanien mit Madrid, Frankreich, gegenwärtig eine Republik, mit der Hauptstadt Paris, Großbritanien und Irland mit London, Edinburgh und Dublin. Italien mit den bedeutenden Städten Rom, Florenz, Turin, Mailand, Venedig, Neapel und Palermo — letztere auf der Insel Sizilien. Die europäische Türkei hat zur Hauptstadt Konstantinopel und das Königreich Griechenland Athen. — (Rumänien, Bulgarien, Serbien und Montenegro.) — Portugal, Spanien, Frankreich, Großbritanien und die Türkei haben auch bedeutende Besitzungen in den übrigen Erdteilen.

12. Zu **Nord- und Ost-Europa** gehört das Königreich Dänemark mit Kopenhagen und die Insel Island (Hekla und Geiser auf Island); die Königreiche Schweden und Norwegen mit Stockholm und Christiania; das Kaisertum Rußland mit Polen und den Hauptstädten Petersburg, Moskau und Warschau. — Rußland, Schweden und Dänemark haben auch Besitzungen außer Europa.

13. Zu **Mitteleuropa** rechnet man das Königreich Holland mit den Hauptstädten Amsterdam und Haag; (Holland hat auch außereuropäische Besitzungen); das Königreich Belgien mit Brüssel; die Republik Schweiz mit Zürich, Bern, Luzern u. a.; die österreichische Monarchie (Hauptstadt Wien) mit ihren deutschen und außerdeutschen Ländern. Zu den letzteren gehört das Königreich Ungarn mit seinen Nebenländern und den Hauptstädten Preßburg und Ofen-Pesth; das Königreich Galizien mit Lemberg; Bosnien. — Das Hauptland von Mitteleuropa ist

14. **Deutschland.** Von den Römern Germanien geheißen, bildete es fast tausend Jahre hindurch (bis 1806) das deutsche Reich, es war in zehn Kreise geteilt, und hatte ein gemeinschaftliches Oberhaupt — den deutschen Kaiser, der von den Kurfürsten auf Lebenszeit gewählt wurde. Von 1815 bis 1866 bildete es einen Staatenbund, der infolge eines Zerwürfnisses zwischen Österreich und Preußen aufgelöst wurde. Von da an bis 1871 war Deutschland in drei große Staatengruppen geteilt: in den norddeutschen Bund unter Preußens Führung, in Südwestdeutschland und in Deutsch-Österreich. Im Jahre 1871 erweiterte sich der norddeutsche Bund zum deutschen Bund, dem nun ganz Deutschland mit Ausschluß von Deutsch-Österreich angehört. Der König von Preußen ist als Bundeshaupt deutscher Kaiser.

Im Friedensschlusse zu Frankfurt a. M. 1871 zwischen Deutschland und Frankreich wurden Elsaß und Deutsch-Lothringen (1500000 Einwohner auf 14511 Quadrat-Kilometern) als deutsche Reichslande an Deutschland zurückgegeben. — Gesamt-Deutschland (mit Einschluß Deutsch-Österreichs) grenzt im Norden an die Nordsee, an Dänemark und die Ostsee; im Osten an Rußland, Polen, Galizien und Ungarn; im Süden an das adriatische Meer, an Italien und die Schweiz, und im Westen an Frankreich, Belgien und Holland.

15. **Das deutsche Reich**, proklamiert am 18. Januar 1871, umfaßt einen Flächenraum von 540500 Quadrat-Kilometern und wird von beiläufig 46 Millionen Menschen bewohnt. Seine Gebirge sind die Alpen, deren höchster Berg in Deutsch-Tyrol, der Ortles, 12000 Fuß (24 Fuß = 7 Meter) mißt, während der höchste Berg im deutschen Reich, die Zugspitze, über 10000 Fuß Höhe hat; der Schwarzwald mit der rauhen Alp und dem Odenwalde, der Taunus und dessen Verzweigungen, das hohe Rhöngebirge mit dem Spessart, das Fichtelgebirge mit dem Böhmerwalde, das Erzgebirge, das Riesengebirge, der Thüringerwald, der Harz und die Vogesen.

16. Die Nord- und Ostsee bespülen des deutschen Reiches Grenzen. Im Innern Deutschlands befinden sich bedeutende Seen, von denen der Müritz- und Schwerinersee, der Bodensee, Chiemsee die namhaftesten sind. Der Rhein, die Weser, die Elbe, die Oder, die Weichsel und die Donau sind Deutschlands bedeutendste Ströme. An künstlich angelegten, bedeutenderen Wasserstraßen besitzt es den Ludwigskanal in Bayern, den Finow- und Friedrich-Wilhelms-Kanal in Preußen, den Eider-Kanal in Schleswig und den Rheinkanal im Elsaß.

17. Deutschlands Gewerbe, Fabriken und Manufakturen stehen auf einer achtbaren Stufe, und seine Erzeugnisse gehen häufig ins Ausland, ja selbst in entfernte Erdteile. Den Handel befördern die schiffbaren Flüsse und die vielen Eisenbahnen, sowie die deutschen Kolonien in Afrika und Australien. Hamburg, Bremen, Stettin, Lübeck, Emden, Kiel und viele andere Städte sind wichtige Punkte für den Seehandel, während Leipzig, Berlin, Köln, Frankfurt, Nürnberg, Augsburg, München, Straßburg nicht weniger wichtig für den Landhandel sind.

18. In Kunst und Wissenschaft stehen die Deutschen keinem Volke der Erde nach, und kein Land besitzt so viele und wichtige Anstalten für Volksbildung wie gerade Deutschland. Ebenso reich ist es an wichtigen und nützlichen Erfindungen, die des deutschen Volkes denkenden Geist beurkunden. (Buchdruckerkunst durch Johann Gutenberg, die Kupferstecherkunst von Martin Schön, das Schießpulver durch Berthold Schwarz, der erste Globus von Martin Behaimb, die Taschenuhren durch Peter Hele, die Brechschraube durch Donner, das Mikroskop durch Jansen, die Luftpumpe durch Guerike, der Phosphor von Brandt, das Berlinerblau von Diesbach, die Lithographie von Senefelder, das Telephon durch Reis 2c.)

19. Des deutschen Reiches Kriegsmacht zählt über 1½ Millionen Mann mit nahezu 3000 Geschützen. — Festungen ersten Ranges sind Königsberg, Danzig, Posen, Magdeburg, Köln, Koblenz, Mainz, Ingolstadt, Ulm, Rastatt, Germersheim, Metz und Straßburg. — Die Flotte zählt gegen 100 Kriegsschiffe mit beiläufig 600 Kanonen, und über 5000 Kauffahrteischiffe. — Die Reichsfarbe ist schwarz-weiß-rot. — Das deutsche Reich besteht zur Zeit aus vier Königreichen, sechs Großherzogtümern, fünf Herzogtümern, sieben Fürstentümern, drei freien Städten und den deutschen Reichslanden Elsaß und Deutsch-Lothringen.

20. Die Namen der **deutschen Bundesstaaten** sind folgende: (Königreiche): Preußen mit der Hauptstadt Berlin, welche zugleich Hauptstadt des deutschen Reiches ist und gegen 1½ Millionen Einwohner zählt; Bayern mit München, Sachsen mit Dresden, Württemberg mit Stuttgart; — (Großherzogtümer): Baden mit Karlsruhe, Hessen mit Darmstadt, Mecklenburg-Schwerin, Sachsen-Weimar, Mecklenburg-Strelitz, Oldenburg; — (Herzogtümer): Braunschweig, Sachsen-Meiningen, Sachsen-Altenburg, Sachsen-Coburg-Gotha, Anhalt; — (Fürstentümer); Schwarzburg-Rudolstadt, Schwarzburg-Sondershausen, Waldeck, Reuß ältere Linie, Reuß jüngere Linie, Schaumburg-Lippe, Lippe; — (freie Städte): Lübeck, Bremen, Hamburg; Reichsland: Elsaß-Lothringen. — (Preußen hat im Bundesrate siebzehn Stimmen, Bayern sechs, Sachsen vier, Württemberg vier, Baden drei, Hessen drei, Mecklenburg-Schwerin zwei, Braunschweig zwei, jeder der übrigen Bundesstaaten eine Stimme.)

21. Die österreichisch-deutschen Länder sind: 1. das

Erzherzogtum Österreich mit Wien; 2. das Königreich Böhmen mit Prag; 3. das Königreich Illyrien mit Laibach; 4. das Herzogtum Steiermark mit Graz; 5. die gefürstete Grafschaft Tyrol und Vorarlberg mit Innsbruck; 6. die Markgrafschaft Mähren mit Brünn, und 7. das Herzogtum Schlesien mit Troppau.

22. **Bayern**, nach seinem Hauptvolke so genannt, war anfänglich ein Herzogtum, dann ein Kurfürstentum und ist nun seit 1806 ein Königreich, bestehend aus zwei geographisch getrennten Teilen. Das Hauptland grenzt im Norden an das ehemalige Kurhessen und an die sächsischen Länder, gegen Osten an Böhmen und Österreich, gegen Süden an Tyrol und Vorarlberg und gegen Westen an Württemberg, Baden und Hessen-Darmstadt. Die Pfalz ist von Hessen-Darmstadt, Baden, Elsaß-Lothringen und Rheinpreußen umgeben. Das ganze Land hat einen Flächeninhalt von 75860 Quadrat-Kilometer, zählt ungefähr 5½ Millionen Einwohner (von denen der größere Teil aus Katholiken besteht), die in mehr als 46000 Ortschaften (darunter 239 Städte) leben.

23. Bayerns größter Reichtum liegt in der Viehzucht und im Ackerbau, wozu sich ganz vorzüglich die fruchtbaren Ebenen um Straubing, Vilshofen, Landshut, Erding, Landsberg, Ingolstadt, Burgau, im Ries, im Bambergischen und Würzburgischen und in der Rheinpfalz, eignen. Überdies erzeugt Bayern viel Wein, Tabak, Hopfen, Ölgewächse und seine Gebirge liefern Salz, Eisen, Kupfer, Blei, Quecksilber, Zinn, Marmor, Schwefel, Stein- und Braunkohlen und manches andere wichtige Mineral. Ebenso reich ist es an Mineral-Quellen, von denen manche europäische Berühmtheit haben, wie z. B. Boklet, Brückenau, Kissingen, Kreuth, Kellberg. Das Fabrik-, Manufaktur- und Gewerbswesen erfreut sich des besten Gedeihens und seine Produkte, namentlich optische Instrumente, Leder-, Spiel- und Farbwaren, Bier gehen selbst in entfernte Erdteile. Den Handel begünstigen überdies die vielen Kunststraßen und ganz besonders die Eisenbahnen. Für Unterricht und Erziehung befinden sich in Bayern treffliche Anstalten; ebenso für Gerechtigkeitspflege und Verwaltung.

24. Bayern ist seit 1818 ein konstitutionell-monarchischer Staat. Das Oberhaupt des ganzen Landes ist zur Zeit König Otto I., vertreten durch den Prinzregenten Luitpold. Seine Person ist heilig und unverletzlich. Ein

Staatsrat und sechs Ministerien stehen ihm zur Seite, denen ein oberstes Landesgericht, fünf Oberlandesgerichte und acht Kreisregierungen untergeordnet sind. — Die kirchlichen Angelegenheiten überwachen zwei Erzbistümer (München-Freising und Bamberg) und sechs Bistümer (Augsburg, Regensburg, Passau, Eichstätt, Würzburg und Speier). Für die Protestanten besteht ein Oberkonsistorium zu München und drei Konsistorien zu Ansbach, Bayreuth und Speier.

25. Bayerns Gewässer gehören drei Stromgebieten an, und zwar dem Stromgebiete der Donau, des Rheines und der Elbe. Die Donau entspringt im Schwarzwalde, durchzieht Württemberg, Bayern, Österreich, Ungarn und die Türkei und fällt in das schwarze Meer. Ihre Hauptzuflüsse aus Bayern sind: die Iller, der Lech, die Isar, der Inn mit der Salzach; die Wörnitz, die Altmühl, die Naab, der Regen und die Ilz. — Der Rhein entspringt in der Schweiz, durchströmt den Bodensee, scheidet Baden von Elsaß und der Pfalz, durchströmt Hessen-Darmstadt, Rheinpreußen und Holland und ergießt sich in die Nordsee. Der Rhein nimmt aus Bayern auf: die Lauter, die Queich, den Speierbach, die Isenach, die Nahe, den Main mit der Tauber und der Regnitz u. a. — Die Elbe nimmt aus Bayern die Eger und die thüringische Saale auf. — Unter den Kanälen sind besonders zu merken: der Loisach-Kanal unweit des Kochelsee's, der Kanal bei Frankenthal in der Pfalz und der Ludwigs-Donau-Main-Kanal. Letzterer verbindet den Rhein mit der Donau, die Nordsee mit dem schwarzen Meere. — Die bedeutendsten Seen sind: der Bodensee, der Ammersee, der Würm- oder Starnbergersee, der Staffelsee, der Walchensee, der Kochel-, Tegern-, Schlier-, Sim- und Chiemsee, sowie der Waginger- und der Königssee.

26. Die Gebirge Bayerns sind: die Alpen (höchster Punkt in Bayern die Zugspitze, 2946 Meter hoch), der Böhmerwald mit dem Regengebirge oder bayerischen Wald (der Arber und der Hirschenstein), das Fichtelgebirge und der Frankenwald (der Schneeberg) das Rhöngebirge (Kreuzberg), der Spessart mit dem Steigerwalde (der Geiersberg), die Frankenhöhe (der Hesselberg) und das Hardtgebirge oder der Wasgau (Donnersberg). — Großen Einfluß üben Moose und Gebirge je nach ihrer Lage auf die klimatische Beschaffenheit einer Gegend. Eines sehr milden Klimas erfreuen

sich die Gegenden am Bodensee, an der Donau, am Main und am Rhein.

27. Bayern besitzt unter allen deutschen Ländern den größten Holzreichtum. Die bedeutendsten Forste sind der Kempter-Forst, der Mittenwalder-, Zwisler-, Lorenzi-, Regen-, Sebaldi-, Anzinger-, Forstenrieder-Forst. — Bayerns größte Ebenen befinden sich um München, zwischen Regensburg, Landau und Vilshofen, zwischen Augsburg und Schongau (Lechfeld), das sogenannte Ries zwischen Öttingen und Nördlingen, dann am Main bei Schweinfurt, Ochsenfurt und Uffenheim, sowie bei Landau in der Pfalz. — Die bedeutendsten Moose sind das Donau-, Dachauer-, Erdinger-, Isar-, Rosenheimer-, Schlehdorfer- und Murnauer-Moos.

28. Den gegenwärtigen Umfang hat Bayern seit 1816 (im Jahre 1866 mußte es einen Teil von Unterfranken mit ungefähr 30 000 Einwohnern an Preußen abtreten), und wird seit 1838 in folgende acht Provinzen oder Regierungsbezirke eingeteilt.

29. **Oberbayern**, der größte Kreis, mit der Haupt- und Residenzstadt München an der Isar. München wurde im Jahre 1158 von Heinrich dem Löwen gegründet, ist nach Madrid die höchstgelegene Hauptstadt in Europa, liegt 520 Meter über der Nordsee und zählt mit den Vorstädten über 260 000 Einwohner. Die Stadt mit Universität gehört zu den schönsten Deutschlands und besitzt neben prachtvollen Gebäuden und Monumenten eine Menge von Kunstsammlungen. — Andere Städte dieser Provinz sind: Freising mit Domkirche, Ingolstadt (starke Festung), ehemals Residenz- und Universitätsstadt, die Salinenstädte Reichenhall, Rosenheim und Traunstein; Wasserburg, Laufen, Tittmoning, Burghausen, Schongau, Landsberg, Friedberg, Schrobenhausen, Aichach, Weilheim, Pfaffenhofen, Moosburg, Erding, Mühldorf und Neuötting.

30. **Niederbayern** mit der Hauptstadt Landshut an der Isar, ehemals Residenz- und Universitätsstadt, zählt gegen 18 000 Einwohner. In der Nähe ist das königliche Bergschloß Trausnitz. Die Martinskirche in Landshut besitzt den höchsten Turm in Bayern. — Andere Städte in Niederbayern sind: Passau mit der ehemaligen Festung Oberhaus, Straubing, Neustadt, Abensberg, Kelheim, Deggendorf, Osterhofen, Vilshofen, Dingolfing, Landau und Grafenau.

31. **Pfalz** mit der Hauptstadt Speier am Rhein, diese

hat nahezu 16000 Einwohner und einen prachtvollen Dom mit Kaisergräbern. Andere Städte dieser Provinz sind: Kaiserslautern, Zweibrücken, Frankenthal, Landau, (ehemalige Bundesfestung), Germersheim (Festung), Homburg, Neustadt, Dürkheim, Deidesheim, Ludwigshafen, Pirmasens, Edenkoben u. a.

32. **Oberpfalz** und **Regensburg** mit der Hauptstadt Regensburg (älteste Stadt an der Donau) mit über 36000 Einwohnern. Hier wurden von 1662 bis 1806 die Reichstage gehalten. Andere Städte sind: Amberg (in der Nähe wichtige Eisen- und Steinkohlenbergwerke), Stadtamhof, Cham, Waldmünchen, Tirschenreuth, Kemnath, Neustadt, Burglengenfeld, Pfreimdt, Naabburg, Sulzbach, Neumarkt, Schwandorf, Furth u. a.

33. **Oberfranken** mit der Hauptstadt Bayreuth am roten Main (ehemalige Residenz der Markgrafen mit gegen 24000 Einwohnern und reizenden Lustschlössern in der Nähe). Andere bedeutende Städte sind: Bamberg (mit über 31000 Einwohnern und einem Dom, worin das heiliggesprochene Kaiserpaar Heinrich und Kunigunde begraben liegen), Hof, Kronach, Wunsiedel, Kulmbach, Lichtenfels, Weismain, Forchheim, Gräfenberg, Ebermannstadt, Pottenstein u. a.

34. **Mittelfranken** mit der Hauptstadt Ansbach an der fränkischen Rezat (14000 Einwohner). Andere bedeutende Städte sind: Nürnberg (Bayerns erste Handels- und Fabrikstadt mit mehr als 116000 Einwohnern, einer alten Burg, herrlichen Kirchen und vielen Sehenswürdigkeiten); Eichstätt, Fürth, Erlangen mit Universität, Schwabach, Rothenburg, Dinkelsbühl, Altdorf, Spalt und Hersbruck (mit bedeutendem Hopfenbau), Gunzenhausen, Ellingen, Pappenheim, Wassertrüdingen, Neustadt, Beilngries, Eschenbach u. a.

35. **Unterfranken** und **Aschaffenburg** mit der Hauptstadt Würzburg am Main (55000 Einwohner, Festung Marienberg, Residenz, Universität, Juliusspital. Leisten- und Steinwein. Andere bedeutende Städte sind: Aschaffenburg (Residenz), Schweinfurt, Kitzingen, Klingenberg, Wörth; Brückenau und Kissingen, (berühmte Kurorte), Lohr, Miltenberg, Hammelburg, Münnerstadt, Neustadt, Mellrichstadt, Ochsenfurt u. a.

36. **Schwaben** und **Neuburg** mit der Hauptstadt Augsburg am Lech (bedeutende Fabrikstadt mit über 65000 Einwohnern, in früheren Zeiten der Mittelpunkt des süddeutschen

Handels). Andere bemerkenswerte Städte sind: Neuburg, Nördlingen, Memmingen, Kempten, Lindau, Immenstadt, Kaufbeuren, Mindelheim, Weißenhorn, Burgau, Günzburg, Dillingen, Höchstädt, Lauingen, Donauwörth, Monheim u. a.

Wo das Kreuz erglänzt auf der Zugspitz Höh'n,
Wo der Watzmann in die Wolken starrt,
Bis zum Böhmerwald, bis zur hohen Rhön
Und den Fluren an der Pfälzer-Hardt —
Liegt ein schönes Land, — 's ist mein Heimatland,
's ist mein liebes, teu'res Bayerland.

Wo die Donau strömt, wo der stille Main
Segensvoll durch Paradiese zieht,
Wo die Isar rauscht, wo am alten Rhein
Ewig jung die gold'ne Traube blüht —
Liegt ein schönes Land, — 's ist mein Heimatland,
's ist mein liebes, teu'res Bayerland.

Wo die alte Treu, die im Sturm bewährt,
Fest und tief noch ihre Wurzeln schlägt,
Wo ein freies Volk Gott und König ehrt
Und des Friedens milde Künste pflegt —
Liegt ein schönes Land, — 's ist mein Heimatland,
's ist mein liebes, teu'res Bayerland.

V.

Aus der bayerischen Geschichte.*)

Die Geschichte unseres Heimatlandes umfaßt einen Zeitraum von mehr als 2000 Jahren; denn die ersten Nachrichten über die alten Bayern gehen zurück bis 600 Jahre vor Christus. Zur leichteren Übersicht wird sie in sechs große Zeiträume oder Perioden geteilt.

I. Der erste dieser Zeiträume erzählt uns die Schicksale der Bayern vor, unter und nach der Herrschaft der Römer bis zum Jahre 554 nach

---

*) Wo das Memorieren der Geschichte üblich ist, können die mit Sternchen bezeichneten Absätze übergangen werden. Die mit römischen Ziffern bezeichneten Absätze bilden die Übersicht und sind daher dem Gedächtnisse besonders gut einzuprägen.

Christus. Die ersten Spuren des Christentums unter unseren heidnischen Voreltern finden sich in dieser Zeit.

1. Einer Sage nach waren die Bayern (Bojer) keltischer Abkunft und sollen aus Nordasien nach dem heutigen Frankreich gekommen sein. Ungefähr 600 Jahre vor Christus ließen sie sich im heutigen Böhmen nieder. Von deutschen Völkerstämmen wenige Jahre vor Christus wieder daraus vertrieben, zogen sie über die Donau, und gründeten da zwischen den Alpen, dem Lech und der Enns (damals römische Provinzen) eine neue Heimat. (Nach anderer Annahme sind die Bayern [Bajuwaren] germanischen Ursprunges.)

2. Rauh wie ihr Land, waren die alten Bayern; Krieg und Jagd die Hauptgeschäfte. Das ganze Volk bildete eine stehende Armee, kampffertig auf den ersten Wink. Dabei waren die alten Bayern Heiden und brachten ihren Göttern selbst Menschenopfer. Doch waren schon damals Tapferkeit, Treue und Sittenreinheit ihre Haupttugenden. (Römische Schutzorte.)

3. Das Christentum wurde schon in den ersten Jahrhunderten unserer Zeitrechnung durch römische Legionen aus Palästina und Kleinasien hieher verpflanzt. Später zogen gottbegeisterte Männer in das Land, lehrten und predigten und erlitten nicht selten den Martertod. So kamen Luzius, Maximilian, Florian und Severin und brachten mit dem Christentume mildere Gesittung dem Volke. (Gottesurteile. Zweikampf.)

II. Der zweite Zeitraum führt die Bayern unter eigenen Regenten aus dem Stamme der Agilolfen und Karolingern vor, von 556 bis 911. Das Christentum faßte während dieses Zeitraumes festen Fuß in Bayern, Bistümer und Pfarreien wurden errichtet, Schulen gegründet und das Land in allen seinen Teilen kultiviert. Bayern wurde den Franken zinspflichtig.

4. Während der Kriege zwischen den Römern und den Deutschen behauptete niemand mit Nachdruck die Herrschaft über die fernen Bayern. Deshalb ergriffen diese die Herrschaft selbst und wählten 556 einen eigenen Regenten — Garibald. — Mit ihm fängt Bayerns Geschichte eine neue Periode an. Der Herzog hatte seinen Sitz zu Regensburg. Bayern war damals in 52 Gaue geteilt, die nach Bergen

und Flüssen benannt waren. (Slavenkrieg. Theodolinde, Königin der Longobarden.)

5. Die Nachfolger Garibald I., namentlich Theodo I. und II., beriefen christliche Glaubenslehrer nach Bayern. Mangold, Eustasius, Agilus, Emmeram, Rupert, Korbinian und manche Andere waren die Gottesmänner, denen Bayern für Verbreitung und Befestigung des Christentums unendlich viel zu danken hat. Von dem heil. Bonifazius wurde das Land in vier Kirchensprengel geteilt und die Bistümer Salzburg, Passau, Regensburg und Freising wirkten von nun an segenverbreitend. Zahlreich wurden Klöster gestiftet, um dem Mangel an guten Seelenhirten und Lehrern vorzubeugen. Dem Volke gebot man, Glaubensbekenntnis und Vaterunser in deutscher Sprache zu beten, und geweihte Stätten nicht mehr mit Tanz und Schmaus zu entweihen. (Sammlung bayerischer Gesetze. Emmeram's Ermordung. Odilo's unglücklicher Krieg gegen die Franken.)

6. Der letzte Regent aus dem Stamme der Agilolfinger war Tassilo II. Er wurde in seinem Knabenalter von dem fränkischen Könige, an dessen Hof er erzogen ward, genötigt, einen Eid zu leisten, nach welchem er sein Land Bayern als bloßes Lehngut von dem Frankenkönige zu betrachten habe. Bei seiner Volljährigkeit erklärte er den Eid für abgezwungen und daher ungültig. Nach vielen Kämpfen wurde er dafür von dem Frankenkönig Karl dem Großen seines Thrones entsetzt und er wie seine Familie in Klöster verwiesen 788. Die Zeit seines Todes, die Stätte seines Grabes weiß niemand.

7. Karl der Große, von dem seine Nachkommen den Namen Karolinger erhielten, beherrschte nun neben seinem Frankenreich auch Bayern, das damals ganz Altbayern, die Oberpfalz, Tyrol, Österreich, Kärnthen, Steyermark und Krain in sich begriff. Er regierte so gütig, klug und sorgfältig, daß man sich nicht erwehren kann, mit stillschweigender Schonung auf seine Gewaltthat gegen Tassilo hinzusehen. Das Land fing an unter ihm aufzublühen, der Aberglauben schwand durch den Unterricht in Schulen. Das Land war in Gaue geteilt, denen Grafen (Gaugrafen) vorstanden. Diese hielten alle 15 Tage auf offenem Platze Gericht. Die Markgrafen hüteten die Marken (Grenzen) des Reiches. — Viehzucht und Feldbau kamen empor und viele andere Zweige der Landwirtschaft stiegen sichtbar. Handwerke, Künste und

Handel fingen an zu blühen und Regensburg ward ein Hauptplatz des deutschen Handels.

8. Karl setzte den größten Wert in eine gute Erziehung und fand es nicht unter seiner Würde, selbst in den Kreis der Kinder zu kommen. Er besuchte die Schulen, um die Jugend zu prüfen und zu ermuntern. — Einfach wie seine Kleidung, war sein Tisch, neben dem noch ein zweiter zum Unterhalte alter Dürftiger täglich gedeckt stand. — Seine Sorge umfaßte das Größte wie das Kleinste. Er, welchem Franken, Schwaben, Lombarden, Spanier, Friesländer, Sachsen, Slaven, Bayern und Avaren als ihrem Herrn huldigten, und der während seiner ganzen Regierung fast beständig Krieg führte, verordnete, wie man auf seinen Meierhöfen die Eier verkaufen, wie man schlachten und einsalzen, düngen und das Feld bestellen solle. — Er wurde im Jahre 800 von Papst Leo III. zum römischen Kaiser gekrönt, starb 814 und wurde zu Aachen in dem von ihm erbauten Dome beigesetzt.

*9. Vor seinem Tode versammelte Karl noch in Aachen einen Reichstag, ernannte dort seinen Sohn Ludwig zum Nachfolger im Reiche und ermahnte in Gegenwart des Volkes denselben, Gott zu fürchten und zu lieben, den Klöstern und Armen Trost und Hilfe zu gewähren, treue gottesfürchtige Beamte zu wählen, die Priester wie seine Väter zu ehren, das Volk wie sein Kind zu lieben und vor Gott und den Menschen jederzeit unsträflich zu sein. — Sein Wahlspruch war: „Christus herrscht, siegt, triumphiert."

10. Karl des Großen Nachkommen erbten wohl sein großes Reich, aber nicht seinen großen Geist. Ja einer seiner Urenkel starb als Bettler. Alle guten Einrichtungen des großen Karl gingen nach und nach wieder verloren. An die Stelle der räuberischen Avaren, die in verschanzten Ringen zwischen der Drau und der Raab wohnten, und unter Karl 799 ausgerottet wurden, traten die nicht weniger räuberischen Ungarn, die vom Ural und dem kaspischen Meere in ihre Wohnplätze eingewandert waren. Auch sie verheerten Bayern, plünderten das Land, äscherten Dörfer und Klöster ein und schleppten Männer, Weiber und Kinder in die Knechtschaft. Im Jahre 907 kamen diese wilden Heiden wiederholt mit ungeheuerer Macht. Markgraf Luitpold, der die Ostmark zu schirmen hatte, sammelte den Heerbann, zog ihnen entgegen und schlug eine Riesenschlacht. Er verlor in ihr

das Leben; mit ihm verloren es auch drei Bischöfe, viele tapfere Äbte und Grafen und viel Volk. Die Ungarn machten den jungen König Ludwig IV. verbindlich, jährlich einen Tribut zu leisten. — Unter diesen Drangsalen starb er vor Kummer schon in seinem 18. Jahre — 911, der letzte Karolinger. (Ludwig der Deutsche, Gründer des deutschen Reiches. Faustrecht. Lehenwesen. Leibeigenschaft. Der Orden des hl. Benedikt entfaltet eine segensreiche Wirksamkeit in Religion, Kunst, Wissenschaft und Landeskultur.)

III. Während des dritten Zeitraumes von 911 bis 1180 herrschten über Bayern Herzoge aus verschiedenen Geschlechtern. Bayern erlitt bedeutende Verluste, erreichte jedoch auch wieder eine hohe Stufe von Macht, besonders unter den Welfen. In diesem Zeitraume nahmen auch die Kreuzzüge ihren Anfang, die für ganz Europa von so wichtigen Folgen waren.

11. Die Ungarn kamen wieder und forderten den ihnen von Ludwig versprochenen Tribut. Arnulf der II. aber, des tapferen Markgrafen Luitpold Sohn, erschlug sie bei Neuötting am Inn bis auf wenige Mann. Neue Züge der Ungarn kamen unter den folgenden Herzogen noch öfter, wurden aber immer geschlagen. Die vollständigste Niederlage fanden sie jedoch am Lechfelde 955, bis wohin der Ungarnkönig Bulzko mit 100 000 Reitern gedrungen war. Dahin eilten die Bayern in drei Legionen unter Graf Eberhard von Ebersberg (Herzog Heinrich lag krank), dahin strömten Franken, Sachsen, Schwaben und Böhmen — im Ganzen 50 000 Mann — unter dem deutschen Kaiser Otto I., ihrem Führer.

*12. Die ganze Armee hielt tags vor der Schlacht einen Fasttag und Otto gelobte, nachdem er das hl. Abendmahl genossen hatte, zu Ehren des hl. Laurentius, an dessen Fest die Schlacht vorfiel, ein Bistum und eine Kirche zu Merseburg zu stiften. Das Los des Tages entschied sich siegreich für die Deutschen. Was von dem Eisen nicht niedergeschlagen worden war, wurde in den Lech gedrängt; was der erste blutige Tag nicht bezwang, vollendete der zweite und dritte bei Tierhaupten und andern Orten. Bulzko und drei seiner Heeresführer mußten zu Regensburg auf dem Hochgerichte sterben. Die übrigen ließ Eberhard in Ebersberg lebendig begraben. Die Ungarn aber kamen nicht wieder.

*13. Im zehnten und elften Jahrhundert erlitt Bayern wichtige Verluste. Kärnthen, Istrien und Krain wurden von dem Mutterlande gerissen; ebenso die Markgrafschaft Bamberg, aus der ein Bistum gegründet wurde. Um diese Zeit ist der männliche Stamm der Markgrafen zu Nordbayern aus dem Hause Babenberg ausgestorben. Aus den vielen Gütern dieses Hauses und der Grafen von Andechs ist das Fürstentum Bayreuth entstanden, die obere Pfalz vergrößert und zum Teil das Bistum Würzburg, 741 vom hl. Bonifazius gestiftet, dotiert worden.

14. Im Jahre 948 hatte Heinrich, der Bruder des deutschen Königs Otto, die Verwaltung Bayerns erhalten; nach ihm erhielt sie Heinrichs Sohn, Heinrich der Zänker. Während seiner Regierung ward Kärnthen zu einem von Bayern unabhängigen Herzogtum erhoben. — Sein Sohn und Nachfolger, Heinrich IV., ward deutscher König (als Heinrich II.) und verlieh darauf Bayern an Heinrich V. von Luxemburg. Unter diesem und seinen Nachfolgern verlor die herzogliche Gewalt mehr und mehr an Bedeutung, bis endlich durch König Heinrich IV. im Jahre 1070 das mächtige Haus der Welfen zur Herzogwürde in Bayern gelangte.

15. Unter den Welfen, einem edlen, deutschen Geschlechte, das bedeutende Güter dies- und jenseits der Alpen besaß, begannen die Kreuzzüge 1096. Ungeheuere Scharen aus allen Teilen Europas zogen in das Land, wo Jesus Christus gelebt, gelehrt und den Kreuzestod gelitten hatte. Den Türken, einem rohen, asiatischen Volke, die es erobert hatten, sollte es wieder entrissen werden. Im Jahre 1099 wurde Jerusalem glücklich erobert und daraus ein christliches Königreich gebildet, aber schon 1187 wieder an die Türken verloren. Der letzte Kreuzzug geschah 1248. (Graf Eckard der Bundschuh.)

*16. Sieben Millionen Menschen hatte Europa durch die Kreuzzüge verloren, fremde Krankheiten (Blattern) und Laster aus Asien herübergeholt; jedoch auch viel des Guten gewonnen. Besonders verdanken Landwirtschaft und Gartenkultur, Künste, Handel und Gewerbe den Kreuzzügen bedeutenden Aufschwung. Denn durch den Verkehr mit fremden Völkern wurde eine große Anzahl neuer Produkte, Künste und Kenntnisse nach Europa gebracht. (Blütezeit des Rittertums.)

17. Als Heinrich der Löwe, der letzte bayerische Regent aus dem Stamme der Welfen, zur Regierung kam, wurde vom Kaiser Friedrich I. die Ostmark von Bayern ab-

gerissen, 1156, und es entstand daraus das Erzherzogtum Österreich, das von bayerischen Unterthanen durch viele Jahrhunderte in den heißen Schlachten gegen die Avaren und Ungarn erobert, öfter bevölkert und urbar gemacht worden war. Noch blühen die ersten Städte in Österreich und Ungarn als ursprüngliche Werke der Bayern, und die bayerischen uralten Sitten, Gewohnheiten und Redensarten sind noch in unzähligen Denkmalen der heutigen österreichischen Staaten als eben so viele Urkunden ihrer Gegenwart vorhanden. — Heinrich der Löwe, der Gründer der Stadt München, 1158, that im Lande viel Großes. Seine Gebietsmasse begriff anfangs 2600 Quadratmeilen. Er herrschte von der Nord- und Ostsee bis zum adriatischen Meere. — Bayern aber sah nach ihm wieder einen Fürsten aus eigenem Volke über sich — Otto von Wittelsbach.

IV. Der vierte Zeitraum behandelt die Geschichte Bayerns von 1180 bis 1506, von dem ersten Herzoge aus dem Stamme Wittelsbach bis zur Einführung des Rechtes der Erstgeburt. In diesen Zeitraum fallen die sogenannten Nutzteilungen, wodurch Bayern häufig der Schauplatz verheerender Bürgerkriege wurde.

18. Otto III. (1180 bis 1183), aus dem Stamme der Schyren (Wittelsbacher), einem uralten bayerischen Geschlechte, war dreißig Jahre lang als Gesandter in Unterhandlungen, als Feldhauptmann in Schlachten und Belagerungen, als Erster im Rate der Fürsten -- des Kaisers starke Stütze, der deutschen Lande Ruhm gewesen. (Bernerklause, Erstürmung von Rivola, Mailand, Ferrara, Crema.) — Kaiser Friedrich's Dankbarkeit verlieh ihm das vaterländische Herzogtum. — Otto reisete im Lande umher, saß zu Gericht und beriet auf Landtagen das Wohl seiner Unterthanen. Kelheim verdankt ihm sein Dasein; zu Landshut legte er den Grund. — Unter ihm stiegen Landwirtschaft und Gewerbe. Im dritten Jahre seiner Herrschaft starb er auf einer Reise nach Kostnitz und wurde im Kloster Scheyern, der Stammburg seiner Väter, begraben. (Im Jahre 1181 erhielt München die erste öffentliche Schule.)

19. Ludwig I., der Kelheimer (1183 bis 1231), Otto's neunjähriger Sohn, folgte in der Rezierung. Er erbaute Landshut, das abgebrannt gewesene Cham, die Burg Abbach, Straubing, Landau und vereinigte Reichenhall mit

Bayern; er kaufte nach dem Beispiele seines Vaters beträchtliche Länderbezirke und verband durch Verheiratung seines Sohnes Otto die Rheinpfalz mit seinem Lande. Dadurch gewann Bayern auch an innerem Wohlstande. — Früher waren die Handwerker Leibeigene im Dienste der Gutsherren. Nun aber waren sie allmählich frei geworden, zogen den Städten zu und bildeten seit dieser Zeit den Stand der Bürger. Schon trieb Bayern nicht unwichtigen Handel mit Getreide und Salz, mit Leinwand und Barchent. In Bergwerken wurde nach Erz gegraben. In Klöstern wurde Kunst und Wissenschaft gepflegt. — Ludwig starb auf der Brücke zu Kelheim durch die Hand eines Meuchelmörders. (König Philipps von Schwaben Ermordung. Zerstörung der Burg Wittelsbach.)

20. Unter Otto dem Erlauchten (1231 bis 1253) war Bayern der Schauplatz der größten Unruhen. Das Land seufzte unter Bannfluch und Interdikt. Kirchliche und weltliche Herrschaft standen im offenen Kampfe einander gegenüber. Dazu kam noch 1231 große Teuerung, während welcher das Scheffel Korn den unerhörten Preis von fünf Pfund Pfennigen (20 Mark) erreichte. — Otto erbaute Trostberg und Dingolfing und war unter den steten Unruhen ein kluger, standhafter und gerechter Fürst. — Mit seinem Tode begann in des bayerischen Volkes Schicksalen eine neue Zeit. Die meisten Heldengeschlechter der Fehdezeit waren ausgestorben, die Fesseln der Leibeigenschaft verschwunden und die meisten Gauen einem einzigen Herrscher unterthan. (1189 noch herrschten im Innern des damals kleinen Bayerlandes 9 Bischöfe und 30 Mark-, Gau- und Landgrafen in ihren Gebietsteilen als unumschränkte Herren.)

21. Ludwig der Strenge (von 1253 bis 1294) und Heinrich, Otto's Söhne, teilten aber schon 1255 das Land unter sich. — Ludwig residierte bald in München, bald in Heidelberg. Heinrich schlug seinen Sitz in Landshut auf und von dieser Zeit an kennen wir die Namen Ober- und Niederbayern. Unter den vorigen Herzogen und auch unter diesem wuchs der Gebietsumfang von Bayern; doch wurde durch die Teilung der bayerischen Lande unter mehrere Sprößlinge die Hausmacht geschwächt und den Uneinigkeiten ein weites Feld geöffnet. — Ludwig liegt begraben zu Fürstenfeld, das er zur Sühne für die Hinrichtung seiner Gemahlin, der unschuldigen Maria von Brabant, gestiftet hatte. (Des

Böhmenkönigs Ottokar Einfall in Bayern; seine Niederlage bei Mühldorf.)

22. Ludwig der Bayer war bei dem Tode seines Vaters erst 13 Jahre alt. Bis zu seiner Volljährigkeit führte sein Bruder Rudolf allein die Regierung. — Einsichtsvoll, großmütig und tapfer, war Ludwig leicht versöhnlich, gerade, mitleidig gegen Gefangene, selten glücklich und immer von Feinden umgeben. — Er führte über die jungen Herzoge von Niederbayern nach dem Wunsche ihres verstorbenen Vaters, die Vormundschaft. Darüber war der niederbayerische Adel unzufrieden und verband sich mit Herzog Friedrich von Österreich. In der Schlacht bei Gammelsdorf halfen die rüstigen Bürger von Moosburg, Landshut, Straubing und Ingolstadt Ludwig den Sieg erkämpfen, 1313. (Wappen der Landshuter und Ingolstädter.)

23. Im Jahre 1314 wurde Ludwig gegen seinen Willen von einem Teile der Reichsfürsten zum deutschen Kaiser gewählt, während Friedrich der Schöne von Österreich gleichfalls einige Stimmen erhielt. Diese Erhebung brachte Ludwig neue Feinde und neue Gefahren. So holten ihn 1315 die Augsburger aus Friedberg, um ihn den Fallstricken seiner Gegner zu entziehen und führten ihn bei dunkler Nacht schützend in ihre Stadt. — Besonders kämpfte Österreich gegen Bayern und verheerte sieben Jahre lang mit Mord, Brand und Plünderung das schöne Land, bis 1322 die Schlacht bei Mühldorf den Streit endete. Dem schönen Friedrich von Österreich kostete die Schlacht Sieg und Freiheit. (Schweppermann. Bäckergesellen von München. Friedrich auf Trausnitz. Versöhnung. Vertrag in Pavia. Trennung der Pfalz von Bayern.)

24. Ludwig vereinigte Niederbayern mit Oberbayern wieder, als die niederbayerische Linie nach einer Herrschaft von 85 Jahren erloschen war. Er vergrößerte seine Hausmacht durch Brandenburg, Holland und Tyrol, beförderte das Emporkommen der Städte, verbesserte die Gesetze, den Landbau, schenkte seinen Leibeigenen die Freiheit, sicherte als Kaiser die Gerechtsamen der deutschen Völker gegen fremde Eingriffe und starb, hochgeehrt von seinen Unterthanen, auf einer Jagd bei Fürstenfeld 1347. (Erdbeben. Pest in Bayern 1348. Judenverfolgung. Geißler.)

25. Bis 1349 regierten die Söhne Ludwig's gemeinschaftlich, dann teilten sie das väterliche Erbe. Drei Söhne

bildeten die oberbayerische, drei die niederbayerische Linie. Zwei Jahre darauf wurde Bayern-München wieder geteilt und 1353 zerstückelten auch die niederbayerischen Fürsten ihr Gemeingut. So ward nun wieder durch der Söhne Selbstsucht zersplittert, was des Vaters weise Kraft mit Mühe gesammelt hatte, und Ruhm und Frieden waren vom heimischen Boden verschwunden. (Femgerichte. Hussitenkriege. Agnes Bernauer.)

26. Albrecht der Fromme (von 1438 bis 1460) hielt für den höchsten Ruhm, sein Land durch Frieden zu beglücken. Er schlug deshalb die ihm angebotene böhmische Königskrone aus, dämmte das Faustrecht, erließ weise Gesetze über Verwaltung und Rechtspflege, Maß und Gewicht, Markt und Zoll und verordnete kurze Zeit vor seinem Scheiden, daß nie wieder das Erbe durch Teilung zersplittert werden sollte.

*27. Handel und Gewerbe erhielten in dieser Zeit hohe Bedeutung. Mit ihnen stieg Prachtliebe an Höfen und in Städten so, daß obrigkeitliche Verordnungen sie beschränken mußten. — Zwischen den Landesherrschaften und den Bürgern fand eine rührende Vertraulichkeit statt. Nicht selten machten diese bei feierlichen Gelegenheiten mit Naturalien dem Herzoge Geschenke, und jene fanden sich bei den Freudenfesten der Bürger ein, aßen, tranken und tanzten mit ihnen, wie z. B. 1401 Herzog Stephan von Ingolstadt und seine Gemahlin Elisabeth auf dem Markte mit den Bürgern bei dem Sonnwendfeuer tanzten.

28. Albrecht IV. der Weise (1467 bis 1508), trat in die Herrscherreihe. Da Siegmund (Miterbauer der Frauenkirche in München), der eine Zeit lang allein, dann gemeinschaftlich mit seinem Bruder regierte, für ernste Landespflege wenig Lust zeigte, so wurde Albrecht bald Alleinregent. Nach dem Aussterben der Linie von Bayern-Landshut 1503 vereinigte Albrecht ganz Bayern unter seinem Scepter und erhob 1506 das Recht der Erstgeburt zu einem Hausgesetze, nach welchem künftig für ewige Zeiten nur der erstgeborne Prinz allein regieren sollte. Albrecht entschlummerte 1508, von dem deutschen Reiche und dem Vaterlande der Weise genannt. (Sieg bei Giengen 1462 und Stiftung der hohen Schule zu Ingolstadt 1472 durch Ludwig den Reichen von Landshut. Herzog Christoph. Aufblühen der Wissenschaften und Künste. Albrecht Dürer, Lukas Kranach in Nürnberg.)

V. Der fünfte Zeitraum umfaßt die Geschichte

Bayerns von Einführung des Rechtes der Erstgeburt bis zum Erlöschen des Ludwig Wittelsbachischen Stammes 1506 bis 1777. In diesen Zeitraum fällt die durch Martin Luther veranlaßte Kirchentrennung und der daraus entstandene dreißigjährige Krieg mit seinen unseligen Folgen.

29. Wilhelm IV. (der Standhafte 1508 bis 1550) folgte seinem Vater in der Regierung. Im Jahre 1517 brachte Martin Luther, Augustinermönch und Professor zu Wittemberg, mehrere von der Lehre der römisch-katholischen Kirche abweichende Meinungen in Umlauf, wonach in den Ländern, wo sie Eingang fanden, die ganze Kirchenverfassung sich umgestaltete. In Sachsen und Thüringen stürmte man Bilder und Kirchen, in Schwaben und Salzburg tobten die Bauern, Städte und Dörfer gingen im Rauche auf. Die schwäbischen Bauern, bei 14000 Mann, plünderten die Klöster Steingaden und Rothenbuch und wollten auch die bayerischen Bauern an sich locken). Aber diese vereinigten sich am Peißenberge und ließen den Schwaben sagen, sie wollten ihrem Landesfürsten bis in den Tod treu bleiben und für ihn leben und sterben. — Um die Sitten zu bessern und aller weitern Ausbreitung der Reformation vorzubeugen, nahm Wilhelm 1548 in Ingolstadt die Jesuiten auf, welche dann auch ungemein zur Erhaltung der katholischen Religion beitrugen und durch Erziehung und Unterricht wohlthätig wirkten. (Joh. Thurmayer, genannt Aventin, bayerischer Geschichtsschreiber, † 1534. Der Handelsstädte Augsburg und Nürnberg höchster Flor. Fugger und Welser.)

30. Albrecht V. (1550 bis 1579) legte die Kunstkammer und Hofbibliothek in München an und befahl 1553 nachdrücklichst, überall auf den Dörfern Schulen zu errichten. Denn man fing an, einzusehen, daß nur wohlunterrichtete Menschen auch gesittet, wirtschaftlich und fleißig und den Gesetzen aus innerer Überzeugung gehorsam seien. — Ehe Albrecht verschied, empfahl er seinem Sohne und Nachfolger, festzuhalten an dem Gott und dem Glauben seiner Väter. (Passauer Religionsvertrag. Orlando di Lasso.)

31. Wilhelm V., der Fromme († 1626), baute in Ingolstadt und München herrliche Gebäude (Michaelskirche), stiftete Spitäler, Kranken- und Waisenhäuser, versorgte dürftige und notleidende Kranke mit Lebensmitteln und Arzneien.

Nicht selten sah man den Herzog in den Wohnungen des Elends die widerlichsten Kranken pflegen, ihnen Trost einsprechen und ihren Leichenzügen folgen. Im Jahre 1598 legte er die Regierung nieder und lebte noch 29 Jahre unter Ausübung frommer Werke.

32. Als Maximilian I. (1598 bis 1651) sein Reich zu verwalten anfing, befand sich ganz Deutschland in fürchterlicher Gärung. Es schied sich in zwei Hälften. Anders dachte der nördliche Teil, wo die Lehre Luthers herrschte, anders der südliche, wo die katholische Religion noch aufrecht stand. Aus dieser allgemeinen Aufregung konnte man einen nahen, allgemeinen Vertilgungskrieg weissagen. Maximilian wollte dem großen Augenblicke gewachsen sein. Er befestigte Ingolstadt, Schärding und München und verbesserte das Heerwesen. Dabei vergaß er nicht, die Wohlfahrt seines Volkes zu fördern. Er ordnete den zerrütteten Staatshaushalt, stellte einen eigenen Handelsrat auf, ermunterte zum Bergbau, schaffte die Strafe des Ertränkens und Lebendigverbrennens ab und lebte in rastloser Thätigkeit für die Wohlfahrt des Volkes.

33. Der Krieg brach endlich aus 1618. Die Stadt Prag geriet in Aufruhr. Ganz Böhmen folgte ihrem Beispiele. Früher schon hatten die Protestanten einen Verein unter dem Namen Union geschlossen. Diesem setzten die Katholiken die hl. Liga entgegen. Ihr Haupt war Maximilian. Von der ersten Schlacht, die am weißen Berge unweit Prag geschlagen wurde, und in welcher Max seinen Gegner, den Böhmenkönig Friedrich V., vollständig besiegte, — bis zum westfälischen Frieden, der dem dreißigjährigen Krieg 1648 ein Ende machte, war Deutschland der Schauplatz unerhörter Greuel. Der alte, katholische Tilly, Sieger in 36 Feldschlachten, erhielt bei Rain die Todeswunde, der protestantische Schwedenkönig Gustav Adolf bei Lützen. — Blühende Ortschaften sind spurlos vom heimischen Boden verschwunden, die Früchte hundertjährigen Fleißes gingen verloren und noch lange fühlte Deutschland die Wunden, die ihm dieser Krieg geschlagen.

*34. Maximilian, der 1623 die Kurwürde erhalten hatte, war der einzige deutsche Fürst, der den dreißigjährigen Krieg ganz durchlebte. Durch friedliche Denkmäler sein Land zu verherrlichen, vergaß der große Mann selbst in den Stürmen der Zeit nicht. (Solenleitung von Reichenhall nach Traun-

stein durch Hans Reifenstuel. Residenzbau. Grabmal Ludwig des Bayern in der Frauenkirche. Einführung der Briefposten.)

Für das verarmte Volk sollte nach der Absicht des großen Vaters der sanfte Ferdinand nun ein weiser Freund und Vater werden. Mit eigener Hand schrieb Max für ihn „Väterliche Ermahnungen“, worin es unter anderm heißt: „Bete fleißig und führe einen tadellosen Wandel. Fürchte dich vor Irrlehren; habe Ehrfurcht vor Priestern; beherrsche dein Inneres; härte dein Äußeres ab, denn Weichlichkeit ist der Tod alles Guten. Sei gerecht und gütig gegen das Volk; hasse den Krieg, welchen Ehrgeiz und Herrschsucht erzeugt; aber meide ihn nicht, wenn es Gott, die Freiheit des Vaterlandes und die Sicherheit der Unterthanen gilt!“ —

35. Ferdinand Maria (1651 bis 1679) schlug 1657 die angebotene deutsche Kaiserkrone aus. Mit milder Pflege bemühte er sich, die Kriegswunden des Landes zu heilen. Immer hatte er volle Kassen, kein Unterthan war durch Auflagen gedrückt. — Beides eine Folge seiner klugen Sparsamkeit. Er starb 1679, aufrichtig beweint von ganz Bayern. (Letzter Landtag 1669. Theatinerkirche. Nymphenburg. Großer Brand in der Residenz zu München.)

36. Maximilian Emanuel (1679 bis 1726), half im Jahre 1683 Wien von den Türken befreien; im nächsten Jahre erstürmte er mit seinen Bayern das Schloß von Ofen, 1687 das kostbare Lager der Türken bei Mohacz, 1688 das starke Belgrad. Innerhalb sechs Jahren opferte so Emanuel 30000 Bayern und 32 Millionen Gulden für Österreich auf. — Als er sich in der Folge mit Frankreich verband, überzog ihn 1702 Österreich mit Krieg (spanischer Erbfolgekrieg) und verwüstete das schöne Bayern.

37. Nach der unglücklichen Schlacht bei Höchstädt 1704, in welcher Österreicher und Engländer gegen Bayern und Franzosen Sieger blieben, mußte Emanuel aus dem Lande flüchten. Auf die grausamen Bedrückungen, die das Volk nun von den Österreichern zu erdulden hatte, erhoben sich die Landleute Ober- und Niederbayerns, um das unerträgliche Joch abzuschütteln (Plinganser und Meindl). Die Felder um Sendling und Aidenbach bei Vilshofen sahen den Untergang der Landesverteidiger. (Pest.) — Zehn Jahre lang mußte Bayern Österreichs Rache fühlen, bis der Friede zu Baden in der Schweiz ihm 1715 den eigenen Herrscher wiedergab. Das Land, ausgesogen wie nach dem dreißig-

jährigen Kriege, erholte sich nur langsam in den nachfolgenden Friedensjahren. — Von seinem Sterbebette herab beschwor mit Thränen der Kurfürst noch seinen Sohn, des Landes Not und Leiden zu betrachten, die vielen Schulden zu tilgen und sich des armen Volkes zu erbarmen.

38. Karl Albrecht (1726 bis 1745) erhielt seinem Lande vierzehn Jahre lang Ruhe. Im Jahre 1740 starb zu Wien Kaiser Karl VI. ohne männliche Erben. Da trat Karl Albrecht mit Erbansprüchen auf Österreich, Tyrol, Ungarn und Böhmen hervor. Daher wieder Krieg 1741. Albrecht wurde zwar König von Böhmen und römischer Kaiser, aber schon im März 1742 war bereits ganz Bayern, bis auf wenige Städte, in den Händen der Österreicher und es wiederholten sich alle Greuel der früheren Kriege.

39. In diesem Zustande übernahm Max Joseph III. (1745 bis 1777) sein väterliches Erbe. Der Friede zu Füssen 1745 befreite Bayern von den Österreichern wieder und gab dem Lande Ruhe. — Max brachte durch seinen großen Rechtsgelehrten Kreitmayer die Gerechtigkeitspflege in bessere Ordnung. Allenthalben erhoben sich Fabriken, um den Ausfluß des Geldes in fremde Länder zu mindern. Zur Aufrechthaltung des Zutrauens unter Handelsleuten und zur Sicherung ihrer Kapitalien entstand eine Wechselordnung und ein Wechselgericht. Straßen wurden verbessert und vermehrt und der verfallene Bergbau ward wieder neu belebt. Dabei wurde des Volkes Bildung nicht vergessen. Die Schulen wurden verbessert, neue entstanden und ein Verein gelehrter Männer gründete die Akademie der Wissenschaften. (Hungersnot 1770 bis 1773. Max ließ um zwei Millionen Gulden Getreide aus Italien bringen. — Westenrieder.)

Max Joseph, der Letzte des Ludwig-Wittelsbachischen Stammes, starb kinderlos 1777.

*40. So war nie ein Fürst geliebt worden in Bayern, wie dieser. Reiche wie Arme hießen ihn ihren Vater, ihren einzigen Freund. Streng gegen sich, gütig gegen Alle, redlich, bieder, leutselig, war er ein Muster der Sittlichkeit für sein Volk, das er mit Zärtlichkeit liebte. Dies bestätigen auch seine letzten Worte: „Du mein schönes Land, meine Unterthanen, ihr liegt mir am Herzen! Betet für mich; auch ich will euch Segen von Gott erflehen!"

VI. Der sechste Zeitraum erzählt die Schicksale Bayerns von 1777, dem Erlöschen des Ludwig-

Wittelsbachischen Stammes bis auf unsere Tage. In diese Zeit fällt die erste französische Revolution, sowie die Auflösung und Wiedergeburt des deutschen Reiches.

41. Durch Karl Theodor (1777 bis 1799), aus dem Rudolf-Wittelsbachischen Stamme, kam die Pfalz nach langer Trennung wieder an Bayern. — Österreich wollte bei dieser Gelegenheit durch Tausch bayerische Provinzen erwerben. Sicher wäre es ihm auch gelungen, hätte nicht eine hochherzige Frau (Maria Anna, Herzogs Clemens von Bayern Witwe) seinen Plan vereitelt und die Hilfe Preußens angerufen. Dieses, längst eifersüchtig auf Österreichs ungeheuere Ausdehnung, wußte auch Rußland für seine Pläne zu gewinnen und so blieb Bayern unzerteilt und unvertauscht. — Karl Theodor trocknete das große Donaumoos aus und gewann dadurch der Kultur eine beträchtliche Strecke Landes. Er erließ treffliche Verordnungen gegen den Bettel und verbesserte das Armenwesen (Graf Rumford). — Im Jahre 1789 brach die große französische Revolution aus, in deren Folge ganz Europa mit Krieg überzogen wurde.

42. Maximilian Joseph IV. (1799 bis 1825), aus der Linie Pfalz-Zweibrücken, trat in einer sturmvollen Zeit die Regierung Bayerns an. Napoleon I., erst Konsul, dann Kaiser der Franzosen, rüttelte an den bestehenden Verfassungen der meisten europäischen Staaten. — Französische und österreichische Armeen überschwemmten schon im Jahre 1796 ganz Bayern, preßten das Land mit Lieferungen und Plünderungen und gaben es den Mißhandlungen mutwilliger Soldaten preis. (1800 Schlacht bei Hohenlinden.) — Als 1805 wieder Krieg ausbrach, wollte Bayerns Kurfürst neutral bleiben. Da aber österreichische Truppen in Bayern einfielen und seinen Anschluß erzwingen wollten, zog sich Kurfürst Max mit den Seinigen nach Würzburg zurück und vereinigte sich da mit den Franzosen.

43. Bayern wurde im Jahre 1806 ein Königreich, nachdem sich die alte deutsche Reichsverfassung aufgelöset hatte. An ihre Stelle trat der rheinische Bund, dessen Schutzherr Frankreichs Kaiser ward. Infolge übernommener Bundesverpflichtung mußten die Bayern 1806 in dem Kriege gegen Preußen und 1809 wiederholt gegen Österreich kämpfen. (Schlacht bei Abensberg, Landshut, Eckmühl.) Zugleich hatten sie den Aufruhr in Tyrol zu dämpfen. 1812 begann

der unglückliche Feldzug gegen Rußland, an dem mehr als 30000 Bayern teil nahmen. Nur wenige sahen die Heimat wieder. — Bayern sagte sich 1813 vom Rheinbunde los und kehrte sein Schwert gegen Napoleon, den unersättlichen Eroberer. Endlich ward Friede 1814. (Deutscher Bund.)

44. Bayerns König — Vater Max — widmete seine ganze Sorgfalt der Beglückung seines Volkes. Unter ihm bevölkerten sich öde Landstriche (Donaumoos), Fabriken und Manufakturen entstanden (Utzschneider, Fraunhofer) und das Schulwesen kam zur Blüte, wie nie vorher. — Er war der Erste unter Deutschlands Fürsten, der sein treues Volk mit einer ständischen Verfassung (Konstitution) beglückte 1818. — Darum beweinte das Volk auch, als er 1825 starb, in ihm den Urheber zahlloser Wohlthaten, das vollendetste Bild der Milde, der Huld und des Wohlwollens.

45. Ludwig I. folgte 1825 dem guten Vater Max in der Regierung. Unter seinem Scepter hatte sich Bayern eines ununterbrochenen, wohlthätigen Friedens zu erfreuen. Ludwig war der Urheber großartiger Kunstschöpfungen, und ihm verdankt München den Rang, den es unter Europa's Hauptstädten einnimmt. Er veranlaßte die Gründung des deutschen Zollvereines und war bei eigenem sparsamen Haushalte stets bemüht, fremde Not, unter welcher Gestalt sie ihm auch entgegentrat, zu lindern. Im Jahre 1848 legte er die Regierung in die Hände seines Sohnes und starb 1868 zu Nizza.

46. Maximilian II. „Freiheit und Gesetzmäßigkeit" war sein Wahlspruch. Auch unter seiner Regierung erfreute sich das Land eines ununterbrochenen Friedens und der Segnungen desselben. Ein großer Freund der Wissenschaften, besaß Maximilian selbst ausgebreitete Sprachkenntnisse, schätzte die Gelehrten hoch und unterstützte sie königlich. Dabei war er aufrichtig bemüht, sein Volk zu beglücken und das bayerische Nationalgefühl zu heben. Er erließ neue Gesetze, damit auch dem Geringsten sein Recht werde. Kein Zweig des gesamten Staats- und Volkswohles entging seiner Beachtung, seiner Prüfung, seiner Fürsorge. Ein wahrer Friedensfürst („Ich will Friede haben mit meinem Volke," waren seine Worte), genoß er, wie die Liebe seines Volkes, so auch die Achtung des Auslandes in einem seltenen Grade. Er starb, schmerzlich betrauert von seinen Bayern, unerwartet schnell, am

10. März 1864, im 52. Jahre seines segenvollen Lebens. Ihm folgte in der Regierung sein Sohn

47. Ludwig II. Bald nach seinem Regierungsantritte wurde Bayern in einen Krieg gegen Preußen verwickelt (1866). Bayern stand, seinen Bundesverpflichtungen getreu, zu Österreich, wurde aber gleich diesem besiegt und mußte infolge dessen einen Teil Unterfrankens an Preußen abtreten und 30 Millionen Gulden Kriegsentschädigung bezahlen. — Beim Ausbruch des französisch-deutschen Krieges 1870 hielt Bayern gleich den übrigen südwest-deutschen Staaten zu Preußen und nahm so Teil an den großartigen Siegen über den alten Erbfeind Deutschlands. — (Wiedererrichtung des deutschen Reiches 1871.)

König Ludwig II. starb unerwartet schnell im Juni 1886, allgemein betrauert. Ihm folgte in der Regierung dessen Bruder als König Otto I. Durch schweres Leiden jedoch an Ausübung der Regierungsgewalt gehindert, übernahm diese dessen Onkel, Prinz Luitpold, als des Königreiches Bayern Verweser. —

*48. Den gegenwärtigen Umfang hat Bayern seit 1866. Die Provinz Pfalz besteht aus Ländereien, die zu den Gebieten der Rheinpfalz, der Bistümer Worms, Speyer u. a. gehörten. Die Rheinpfalz kam schon 1225 an Bayern, wurde durch den Vertrag von Pavia von ihm getrennt und nach dem Aussterben der Ludwig-Wittelsbachischen Linie 1777 mit Bayern wieder vereiniget. — Während der großen französischen Revolution wurde sie von den Franzosen besetzt und Frankreich einverleibt und erst 1816 an Bayern wieder zurückgegeben. Der größte Teil der pfälzischen Länder diesseits des Rheines ist an Baden gekommen.

*49. Die drei fränkischen Provinzen Bayerns waren Bestandteile von dem früher bestandenen Herzogtume Franken. Später wurde dieses in viele Teile zerstückelt. — Die Stadt Nürnberg wurde schon 1219 zu einer freien Reichsstadt erklärt und blieb mit ihrem Gebiete, wozu verschiedene Pflegeämter gehörten, bis 1806 ein gesonderter Staat. — Die Fürstentümer Ansbach und Bayreuth wurden von Abkömmlingen der Grafen Hohenzollern regiert und 1791 Preußen einverleibt. 1810 kamen sie an Bayern. — Bamberg mit seinem Gebiete stand von 1007 bis 1803 unter Fürstbischöfen, die zugleich auch weltliche Fürsten waren. Einer der trefflichsten Fürstbischöfe war Franz Ludwig

von Erthal 1779 bis 1794. — Würzburg wurde 741 ein Bistum mit ansehnlichen Länderbezirken. Im Jahre 1806 ward es zum Großherzogtum erhoben; im Jahre 1814 kam es an Bayern. Einer seiner größten Fürstbischöfe war Julius Echter, der Stifter und Erbauer des Juliusspitales † 1617. — Aschaffenburg bildete ehemals einen Bestandteil des Kurfürstentums Mainz. Später wurde es ein Fürstentum und 1810 ein Teil des damaligen Großherzogtumes Frankfurt. 1814 kam es an Bayern.

*50. Schwaben war in den ältesten Zeiten ein Herzogtum, bald aber wurde es in Bistümer und freie Städte zerstückelt, welche im Jahre 1803 an Bayern kamen und jetzt einen großen Teil der Provinz Schwaben bilden. Augsburg war eine freie Reichsstadt und kam zu Macht und Reichtum, besonders durch die Fugger und Welser.

VI.

Anhang

Beispiele von Geschäftsaufsätzen, sowie gewerblicher und landwirtschaftlicher Buchführung.*)

Rechnung

für Herrn März, Kaufmann hier.

		M.	Pf.
16. Aug. 1885	Ein Schubladenkasten von Nußbaumholz mit dazu gehörigen Schlössern	30	—
23. Sept. "	Ein Tisch von Kirschbaumholz mit kleinen Schubladen versehen . .	19	30
30. Okt. "	Eine Toilette von Nußbaumholz mit allem Zubehör	18	80
7. Nov. "	Sechs Bilderrahmen, schwarz poliert, eine zu 3 Mk. 50 Pf.	21	—
14. Dez. "	Ein Küchenkasten repariert und ein Speisebrett geleimt	1	54
	Summa	90	64

Franz Spahn, Schreinermeister.

Obige neunzig Mark vierundsechzig Pfennig erhalten zu haben, bescheinigt dankend

München, am 2. Jan. 1886. Franz Spahn.

*) In vielen Familien haben die Töchter die häuslichen Aufschreibungen und die Fertigung von Geschäftsaufsätzen zu besorgen. Nachfolgende Muster werden auch ihnen gute Dienste leisten.

Quittung.

Fünfzig Mark (50 ℳ.) für gefertigte Krugbeschläge von Herrn Bierwirt Feucht erhalten zu haben, bescheinigt hiemit dankend

Augsburg, am 15. Dezember 1885.

Florian Blei, Zinngießer.

Quittung.

Den Empfang von neunzig Mark Pachtzins für das Halbjahr vom 1. Juli bis 31. Dezember 1885 durch Herrn Adam Nord bescheinigt mit Dank

Würzburg, am 1. Januar 1886. Berthold Süd.

Schuldschein.

Von Herrn Weinwirt Paul Sorgenbrecher dahier habe ich (180 ℳ.) mit Worten einhundertachtzig Mark als ein Darlehen erhalten. Ich verspreche, diese Summe nach einem Jahr richtig zurückzuzahlen und mit fünf vom Hundert zu verzinsen.

Speyer, am 3. Januar 1886. Peter Wohlgemuth.

Schuldschein.

Herr Bäckermeister Hohl hat mir heute siebenzig Mark (70 ℳ.) zum Ankauf von Leder freundschaftlich vorgeschossen. Ich verspreche, diese Summe in drei Monaten dankbarst zurückzuzahlen.

Regensburg, am 4. Januar 1886.

Johann Crispin, Schuhmacher.

Tilgungsschein.

Daß Herr Dr. Lang die mir schuldig gewesenen eintausend Mark samt Zinsen richtig bezahlt hat, bestätige ich hiemit. Da aber die mir von demselben unter dem 1. Juli 1884 ausgestellte Schuldverschreibung verloren gegangen ist, so wird sie von mir hiedurch, falls sie wieder zum Vorschein kommen sollte, für völlig ungültig erklärt, so daß weder ich noch meine Erben hievon jemals einen Gebrauch zu machen befugt sein sollen. Zur Bestätigung dessen habe ich diesen Tilgungsschein eigenhändig geschrieben und demselben meinen Firmastempel beigedruckt.

Sarnberg, am 1. Janur 1886. (Stempel.)

Empfangsschein.

Ich bescheinige hiemit den Empfang eines Päckchens, angeblich Kleidungsstücke enthaltend, an Herrn Sporn adressiert.

Landshut, am 10. Dez. 1885. Anton Gleich.

Bürgschein.

Für den Sattlerlehrling Konrad Schmier, welcher eine Rechnung von zwanzig Mark an Herrn Schneidermeister Nadel für angefertigte Kleider schuldet, stehe ich hiedurch für die Schuldzahlung gut, und verpflichte mich, obengenannte Schuld nach vier Wochen zu tilgen, falls Schmier sie bis dahin nicht bezahlt haben sollte.

Bayreuth, am 5. Januar 1886.

Bonifaz Reiter, Sattlermeister.

Anweisung.

Herr Buchhändler Wischl in Leipzig habe die Güte, Vorzeiger Dieses, dem Boten Richard Laufer aus Orb, gegen diese meine eigenhändig unterschriebene Anweisung neunzig Mark auszuzahlen, und den Empfang genannter Summe sich unter dieser Anweisung bescheinigen zu lassen.

Aschaffenburg, am 20. November 1885.

Robert Rieß, Papierhändler.

Revers (Sicherungsschein, Verzichtschein).

Mein Nachbar, Bauer Isidor Ried, hat mir die Mitbenützung seines Backofens erlaubt. Damit aber diese mir eingeräumte Freiheit künftig nicht als ein Recht angesehen und gefordert werden könne, so verpflichte ich mich hiedurch für mich und meine Erben, die mir erteilte Erlaubnis nie als ein Recht zu beanspruchen. Es bleibt daher meinem Nachbar Ried überlassen, die mir gestattete Begünstigung nach seinem Belieben zurückzunehmen.

Kochel, am 8. Janur 1886. Lorenz Pflug.

Vollmacht.

Dem Buchbinder Herrn Falz zu Nürnberg erteile ich hiemit die Vollmacht, mein daselbst neuerbautes Haus zu vermieten, und erkläre, alles, was derselbe in diesem Betreffe thun wird, so anzusehen, als sei es von mir selbst geschehen.

Ansbach, am 8. Jan. 1886. Friedr. Forst, Ökonom.

Cession (Abtretungsschrift).

Ich Unterzeichneter bekenne kraft der gegenwärtigen Abtretungsschrift, daß ich siebenhundert Gulden, d. i. 1200 Mark, welche ich von dem Herrn Baron von Schuldheim laut einer unter dem 6. Mai 1870 ausgestellten Schuldverschreibung samt den seither rückständigen Interessen zu fordern habe, an den Herrn David Preß dergestalt überlasse, daß er damit, als mit seinem Eigentume, frei schalten und walten könne, weil ich von ihm mit einem ähnlichen Betrage zufrieden gestellt worden bin. Zu diesem Ende habe ich demselben auch den Originalschuldschein eingehändiget.

Erlangen, am 2. Januar 1886.

Edmund Borger, Privatier.

Depositen- (Verwahrungs-) Schein.

Der Viehhändler Herr Johann Feist aus Lindau hat mir heute einen ledernen Geldgurt, in welchem dreihundert Mark in Silber befindlich sind, zur Aufbewahrung übergeben. Ich verspreche, dieses Depositum wie mein Eigentum mit der größten Sorgfalt aufzubewahren und sobald es verlangt wird, an Herrn Feist oder dessen Bevollmächtigten zurückzugeben.

München, am 17. Febr. 1885. Paul Bernlochner.

Zeugnis.

Wilhelm Barth aus Ulm ist zwei Jahre und zehn Monate als Geselle bei mir in Arbeit gestanden und hat sich jederzeit brav und ordentlich aufgeführt, was ich der Wahrheit gemäß hiemit bescheinige.

Amberg, am 17. Oktober 1885.

Max Honigseim, Lebzelter und Wachszieher.

Zeugnis.

Anna Busch, 24 Jahre alt, Söldnerstochter von Kirchdorf, ist vom 1. Jan. 1882 an bis heute als Hausmagd bei mir im Dienst gestanden. Sie war während dieser Zeit treu und fleißig bei einem untadelhaft sittlichen Betragen, und verläßt den Dienst, die Pflege ihrer schwer erkrankten Mutter zu übernehmen.

Grafing, am 30. April 1885. Jos. Streicher.

Lehrvertrag.

Am heutigen Tage ist zwischen dem Bürger Ernest Moll zu Bamberg und dem Schlossermeister Michael Stern zu Wunsiedel folgender Lehrvertrag verabredet und festgesetzt worden:

1. Der Schlossermeister Michael Stern nimmt den Sohn des Ernest Moll, Namens Joseph, zu sich in die Lehre und verpflichtet sich, demselben nebst Kost und Wohnung alle mögliche Anleitung zu geben, damit aus ihm ein tüchtiger Schlosser werde.
2. Die Lehrzeit ist auf drei Jahre, nämlich vom 1. Januar 1884 bis 1887 festgesetzt worden.
3. Ernest Moll macht sich verbindlich, ein Lehrgeld von zweihundert Mark (200 ℳ) zu bezahlen, wovon die eine Hälfte sogleich beim Eintritt seines Sohnes in die Lehre, die andere Hälfte bei dessen Freisprechung bar zu erlegen ist. Auch verpflichtet Ernest Moll sich, seinem Sohne ein vollständiges, ihm aber eigen verbleibendes Bett mitzugeben und ihn in Wäsche und Kleidung reinlich und gut zu unterhalten.
4. Schlossermeister Stern verspricht, seinen Lehrling Joseph Moll während der Lehrzeit zu keinen andern, als zu den zum Handwerke gehörigen Verrichtungen zu verwenden, und ihn zum regelmäßigen Besuche des Gottesdienstes und der Feiertagsschule anzuhalten; macht aber dagegen zur Bedingnis, daß Joseph Moll sich stets aufmerksam, fleißig, willig, treu, verschwiegen beweisen, dem Meister und dessen Gattin gebührende Achtung, schuldigen Gehorsam bezeigen und überhaupt sich brav und gut betragen müsse.
5. Sollte der Lehrling aus irgend einem Grunde vor Ablauf des ersten Jahres aus der Lehre treten, so ist das bezahlte Lehrgeld dem Lehrherrn verfallen.

Zur Bestätigung vorstehender Bedingungen haben beide Teile gegenwärtigen Vertrag eigenhändig unterschrieben, zwei gleichlautende Exemplare ausgefertigt und solche gegenseitig ausgewechselt.

Wunsiedel, am 1. Januar 1884. Ernest Moll.
Michael Stern.

Brief über Versendung.

Herrn Werner in Lautrach.

In Gemäßheit Ihres werten Schreibens vom 1. April h. Js. erhalten Sie mitfolgend die bestellten vier Fässer Zucker, bezeichnet W. S. Nr. 4, 5, 6 und 7, durch den Frachtfuhrmann Hott aus Mindelheim. Zugleich folgt die Rechnung und ich hoffe, daß die ausgezeichnete Ware Ihren vollen Beifall finden und Sie veranlassen wird, mich mit ferneren Bestellungen zu beehren, deren pünktlichster und reellster Besorgung Sie im voraus gewiß sein können.

Hochachtungsvoll

Mindelheim, am 8. April 1885. Wilhelm Süß.

Zahlungserinnerung.

Euer Wohlgeboren!

Wie Sie sich erinnern werden, habe ich von meiner letzten Lieferung her noch ein Guthaben von 93 ℳ. 36 ₰ bei Ihnen, und da die Berichtigung dieser Summe wohl nur aus Versehen unterblieben sein kann, so erlaube ich mir, dieselbe mit der Bemerkung in Erinnerung zu bringen, daß ich innerhalb vier Wochen die Berichtigung dieses Restes gewärtigen zu dürfen glaube. Hochachtungsvoll

München, am 16. Mai 1885. Heinrich Bertl.

Geschäftseröffnung.

Ich beehre mich hiemit, ergebenst zur Anzeige zu bringen, daß ich heute ein neues Geschäft in Schnittwaren eröffnet habe. Ich bitte um geneigten Zuspruch und füge die Versicherung bei, daß ich mich bestreben werde, durch ausgezeichnete Waren und billige Preise die allgemeine Zufriedenheit mir zu erwerben.

Bruck, am 16. Mai 1885. Max Reiser.

Bestellung.

Herrn Groß in Augsburg.

Ich ersuche Sie, mir fünf Zentner Kaffee von der Sorte Nr. 5 Ihres Preiscourants möglichst schleunig zu senden. Sollten Sie jedoch nicht im stande sein, diese Bestellung sogleich zu realisieren, so erwarte ich, daß Sie mir mit umgehender Post Nachricht geben. Die Sorte des Kaffees und der Preis desselben ist der in ihrem Preiscourant vom 3. d. M.

angesetzte, und da seit der Zeit keine weitere Benachrichtigung erfolgt ist, so nehme ich diesen Preis als fortbestehend an.

Hochachtungsvollst zeichnet

Neu-Ulm, am 26. Mai 1885.

Ulrich Gambrin, Gastwirt.

Entschuldigungsschreiben.

Hochgeehrte Frau!

So ehrenvoll der mir von Ihnen erteilte Auftrag war, so schmerzlich ist es mir, daß ich ihn in der versprochenen Zeit nicht vollführen konnte. Ich hatte mir vorgenommen, in der von Ihnen bestellten Arbeit etwas ganz Ausgezeichnetes zu liefern, beging aber dabei den Fehler, daß ich die Zeit, welche eine solche Arbeit in Anspruch nimmt, nicht richtig berechnete. Ungeachtet allen Fleißes konnte ich sie bis heute nicht fertig bringen, während sie heute abgeliefert werden sollte. Ich muß Sie daher um Nachsicht auf acht Tage bitten, und werde dann zuverlässig die Arbeit zu Ihrer vollen Zufriedenheit ausgeführt haben. Indem ich auf gütige Gewährung dieser Bitte rechne, wiederhole ich meine Entschuldigung und verharre mit besonderer Hochschätzung.

München, am 1. Juni 1885. E. Hartig.

Erinnerungsschreiben.

Sie haben mir vor zwei Monaten versprochen, in wenigen Tagen die Schuld von einundfünfzig Mark, welche nun schon Jahr und Tag besteht, an mich abzutragen. Sie haben aber dieses Versprechen nicht erfüllt und da ich mich gegenwärtig selbst in einer Lage befinde, die mich zwingt, alle meine Mittel zusammenzuziehen, um meinen Verbindlichkeiten genügen zu können, so ersuche ich Sie, schleunigst Ihr Versprechen zu erfüllen und Ihre Schuld abzutragen. Bei so langer Nachsicht hoffe ich, keine Fehlbitte gethan zu haben.

Ergebenst

Weilheim, am 24. Mai 1885. Fr. Schmid.

Erinnerungsschreiben.

Geehrtes Fräulein!

Meine Rechnung vom 3. Januar vor. Js. haben Sie bisher noch nicht berichtigt, und ich bringe daher um so mehr meine Forderung in Erinnerung, als durch Ihr bisheriges Saumsal der Zahlung nicht nur aller Gewinn, den ich gehabt hätte, rein dahin ist, sondern, daß ich auch Schaden wirklich erleide. Ich bitte daher dringend um schleunige Berichtigung meines Guthabens.

Regensburg, am 6. März 1885. Eug. Schleich.

Geschäftsübergabe.

Euer Wohlgeboren!

Meine fortwährende Kränklichkeit bestimmte mich, mein Geschäft meinem ältesten Sohne N. zu übertragen, welcher sich, wie Ihnen bekannt, schon längere Zeit demselben mit dem regsten Eifer gewidmet hat. Ich setze Sie hievon in Kenntnis, sage Ihnen verbindlichsten Dank für das Zutrauen, welches Sie mir bisher geschenkt haben und bitte Sie, dasselbe auch meinem Sohne zu teil werden zu lassen.

Landshut, am 1. Mai 1885.

Mit vollkommener Hochachtung zeichnet

Benno Gelzner.

Geschäftsübernahme.

Euer Wohlgeboren!

Aus dem Benachrichtigungsschreiben meines Vaters werden Sie gefälligst ersehen haben, daß mir derselbe sein bisher geführtes Geschäft vollständig übertragen hat, und daß ich nunmehr alleiniger Eigentümer desselben bin. Indem ich mich beehre, Sie zu versichern, daß ich mit dem größten Eifer und der strengsten Rechtlichkeit dieses von meinem Vater mit so vollständiger Anerkennung geführte Geschäft fortbetreiben werde, bitte ich Sie ergebenst, das meinem Vater geschenkte Zutrauen auch auf mich zu übertragen, und mich mit Ihren geehrten Aufträgen zu erfreuen. Es wird mir zu ganz besonderem Vergnügen gereichen, diese auf das pünktlichste und reellste zu vollziehen. Ich bitte Sie, die Versicherung ausgezeichneter Hochachtung zu genehmigen, womit ich die Ehre habe, zu sein

Euer Wohlgeboren

Vilshofen, am 20. Mai 1885.

ganz ergebenster Ferd. Waller.

Tagebuch

eines Messerschmiedes.

Januar 1886.

			M.	Pf.
Haupt=B. Seite 1.	1. Jan.	David Binder dahier bezahlte für 6 Messerbestecke à 95 Pf. .	5	70
K.=B. S. 3.	2. „	Habe bezahlt an Franz Fischer in Nürnberg für Ebenholz .	21	32
		für Bein und Horn . . .	17	15
Haupt=B. S. 9.	2. „	Habe abgeliefert an Max Maier in Erding durch den Boten:		
		8 Gartenmesser à 2 Mark .	16	—
		4 Papierscheren à 1 Mark .	4	—
		(Und so fort alle bemerkenswerten Geschäftsvorfälle in der nämlichen Zeit= und Reihenfolge eingetragen, wie sie im Geschäfte vorkommen.)		

Tagebuch

eines Ökonomen.

Januar 1886.

2. Jan.	Markterlös für verkaufte Viktualien: 47 Mark.
3. „	20 Fuder Dünger auf den Moosacker geführt.
3. „	Das jährige Fohlen verkauft um 190 Mark bar.
4. „	100 Ztr. Heu gekauft von Walter um 180 Mark, zahlbar in 6 Monaten.
6. „	Den Wagnerkonto bezahlt mit 46 Mark.
6. „	Dem Nachbar Veit 50 Mark geliehen auf drei Monate ohne Zins.

(Und so weiter.)

Kassa-

eines Gewerbs-

Einnahmen.

1886		Mark	Pf.
Januar	Überschuß vom vorigen Monat . .	326	70
1.	Von Xav. Binder erhalten . . .	14	30
5.	Als Abzahlung seiner Schuld von Friedrich Will erhalten . . .	150	—
8.	Wochenerlös	139	50
9.	Zurückbezahltes Darlehen von A. Doll	250	—
	u. s. w.		
31.	(Summe der Einnahmen v. Januar)	880	50
Februar	Februar.		
1.	Überschuß vom vorigen Monat . .	388	50

Buch*)

Mannes.

Ausgaben.

1886		Mark	Pf.
Januar			
2.	An Franz Fischer in Nürnberg bezahlt	138	80
3.	Gesellen-Wochenlohn	118	—
3.	Wochenausgabe für die Haushaltung	55	—
	u. s. w.		
31.	Überschuß zur Ausgleichung . . .	568	70
		880	50
	Februar.		

*) In das Kassabuch kommen nicht nur alle Einnahmen und Ausgaben in bezug auf das Geschäft, sondern auch in bezug auf den Haushalt, auf Kleidung, Vergnügen, Steuern rc. Ist eine Seite gefüllt, so wird umgewendet und der noch vorhandene leere Raum der anderen Seite durch einen Querstrich ausgefüllt.

Haupt- oder Kontobuch

eines Tischlers.

Kaufmann Heiler dahier.

Seite des Tgbchs	1885		Soll M.	Soll Pf.	Haben M.	Haben Pf.
16	20. Sept.	6 nußbaumene Stühle mit Rohrsitz à 7 Mark .	42	—		
23	15. Okt.	1 Kommode von Eichenholz mit 2 Schlössern . .	21	—		
30	1. Nov.	4 schwarz gebeizte Bilderrahmen à 2 Mk. 60 Pf.	10	40		
30	2. Nov.	In Waren erhalten laut Rechnung			65	80
36	3. Dez.	1 viereck. Tisch von weichem Holze mit Schublade .	4	48		
38	29. Dez.	1 Spucknapf von Eichenholz	2	15		
38	30. Dez.	1 Sophagestell von Nußbaumholz	28	30		
		Daran gezahlt			30	—
			108	33	95	80
		Saldo (Rest)			12	53
			108	33	108	33
	1886					
	1. Jan.	Saldo auf neue Rechnung	12	53		

Anmerk. Auf diese Weise wird so fortgefahren mit jedem Kunden und ihm eine oder mehrere Seiten des Hauptbuches offen gelassen.

Inventar
eines Rotgerbers.

Aufgenommen am 1. Oktober 1885.

	Mark	Pf.
I. Aktiva (Vermögen).		
An barem Gelde	1400	—
Behausung	14500	—
Garten	1000	—
Mobilien (Handwerkzeug, Möbel, Betten, Kleider, Uhren ꝛc.) sind veranschlagt auf	1900	—
Rohstoffe (Häute, Lohe, Thran ꝛc.) . . .	2084	—
Vorrätige Waren	2680	—
Ausstände für letztjährige Rechnungen . .	1237	24
Summa meines ganzen Vermögens	24801	24
II. Passiva (Schulden).		
Hypothekschuld auf mein Haus an Privatier West dahier laut Hypothekbrief vom 2. Februar 1872	2400	—
Für Häute an den Metzger Simon in München	829	40
Für Eichenrinde an den Ökonomen Faller in Buchendorf	196	30
Summa meiner Schulden	3425	70
III. Zusammenstellung.		
Summa meines ganzen Vermögens . . .	24801	24
Summa meiner Schulden	3425	70
Reines Vermögen	21375	54

Landwirtschaft.

Einnahmen.

Tag	Monat Januar 1886	Betrag Mark	Betrag Pf.	Zu gut dem Konto
2.	Laut Abschluß der Rechnung pro 1885 ergibt sich ein Kassabestand von	1830	24	Kassakto.
4.	Für ein Pferd von Hoißbauer laut Register	1236	—	Pferdkto.
9.	Für ein Kalb an Metzger Eichberger	118	—	Kuhkto.
10.	Für zwei Ochsen an Bierbrauer Kohn zu Wasserburg . .	1441	50	Ochsenk.
20.	Für 31 Zentn. Korn an Bäcker Kern in München . . .	434	—	Felderk.
23.	Zinsen aus einem Aktivkapital von 3000 Mark von Hochreiter à 4 ½ % pro 1884 und 1885 (Verfallzeit am 20. d. M.) u. s. w. . .	270	—	Kapital-Vermög.
	(Kurz alle Einnahmen, welche sich im Laufe des Jahres ergeben und welche jenem Konto zu gut geschrieben werden müssen, aus dem sie ursprünglich entstanden sind.)			
	Bemerk. Am Schlusse der Jahresrechnung werden die Konti zusammengestellt und alsdann Rechnung gemacht.			
	Sa. Latus	5329	74	
	(Latus heißt Seitenbetrag.)			

liches Kassabuch

Ausgaben.

Tag	Monat Januar 1886	Beleg-Nr.	Betrag Mark	Pf.	Zur Last dem Konto
9.	Taglohn für Dreschen laut Verzeichnis	1	18	30	Felderkonto
13.	Bodenzins an das königl. Rentamt M.	2	143	26	Abgaben
14.	Für 3 Kuhkälber zur Zucht von Meierbauer zu Reuth	3	160	50	Kuhkonto
19.	Knechtlöhne seit dem 1. .	4	210	—	Gesinde
20.	Trinkgeld dem Müller in Mühlbach aus 9 Zentn. Korn, 6 Zentn. Gerste u. 3 Ztn. Weizen à 20 Pf.	5	3	60	Haus-haltung
	Für die Familie laut eigenem Buch und zwar für Kleider und sonstigen Verbrauch	6	230	—	Eigentum
	u. s. w.				
	Anmerk. Die Rechnungsquittungen bilden die Belege.				
	Sa. Latus		765	66	

Landwirtschaftliches

Einnahmen.

Soll M.	Soll Pf.	Konto: Felder.	Kassabuch-Seite	Haben Bar M.	Haben Bar Pf.	Haben Durchläufe M.	Haben Durchläufe Pf.	Rest M.	Rest Pf.
105	—	Handschuhbeck für 6 Ztr. Weizen	3	105	—	—	—	—	—
250	—	Schmiedbauer für 45 Ztr. Haber	10	250	—	—	—	—	—
60	—	Für die eigenen Pferde 8 Ztr. Haber laut Getreideregister	—	—	—	60	—	—	—
140	—	Für das Gesinde in die Mühle 4 Zt. Korn, 1 Zt. Weizen und 2 Zt. Gerste	—	—	—	140	—	—	—
130	—	Bäcker Koch schuldet laut Register nach Ablauf der Jahresrechnung . . .	—	—	—	—	—	130	—
		Anmerk. Jeder Geschäftszweig erhält einen Konto, dem eine oder zwei Seiten offen bleiben. Den einzelnen Einnahme- u. Ausgabeposten ist das Datum beizusetzen.							
685	—	Summa E		355	—	200	—	130	—

Haupt- oder Kontobuch.

Ausgaben.

Soll M.	Soll Pf.	Konto: Arbeitsleute.	Nachweisung oder Kassabuch-Seite	Haben Bar M.	Haben Bar Pf	Haben Durchläufe M.	Haben Durchläufe Pf	Rest M.	Rest Pf.
110	56	An Schmied Forster eine Rechnung bezahlt . .	10	110	56	—	—	—	—
18	24	An Wagner Maier detto .	12	18	24	—	—	—	—
50	—	Anschlag des eigenen Holzes für Wagnerarbeit . .	—	—	—	50	—	—	—
410	—	Laut Rechnung an Zimmermeister N. für verschiedene Stallreparaturen schuldig	—	—	—	—	—	410	—
		u. s. w.							
		(Rechnungsabschluß.)							
		Die geeignetste Zeit zu Rechnungs-Abschlüssen für landwirtschaftliche Bücher dürfte Monat November sein.							
588	80	Summa A		128	80	50	—	410	—

Landwirtschaftliches Materialbuch.

(Beziehungsweise Inventar.)

Datum	Vortrag der Gegenstände	Taxation M.	Taxation Pf.	Verwertet zu M.	Verwertet zu Pf.
1885	a) Ernte.				
1. Januar	Laut eigens geführtem Register hat die Ernte, welche vom Vorjahre in dieses Jahr übergeht, einen Wert von	4080	—	—	—
2. März	Hievon wurden erlöst:				
	für 57 Zentn. Weizen an Maier. . . .	—	—	1026	—
8. Mai	für 30 Zentner Korn, Schranne	—	—	410	—
8. Mai	für 30 Zentner Haber	—	—	250	—
	u. s. w.				
	b) Viehstand.				
	c) Gerätschaften u. s. w.				
	(Alles aufgeführt und taxiert, bei Kauf und Verkauf vorgetragen und es wird mit jedem Konto so verfahren. Nach der Größe des Gutes und Umsatzes wird in diesem Buche 1, 2, 3 Seiten für jedes Konto bestimmt.)				
	Anmerk. Das Materialbuch wird am Anfang des Jahres aufgenommen und während des Jahres Zugang und Abgang bemerkt, am Schlusse des Jahres abgerechnet.				

Zeittafel der deutschen Geschichte.

Jahr 113 vor Christus. Die Cimbern und Teutonen, die ersten germanischen (deutschen) Völker, deren die Geschichte erwähnt, dringen siegend ins römische Gebiet ein, werden jedoch im Jahre 102 und 101 von Marius besiegt, die Sueven unter Ariovist von Julius Cäsar im Jahre 58.

Jahr 9 nach Christus. Hermann, der Cheruskerfürst, vernichtet das römische Heer unter Varus im Teutoburgerwalde.

400. Bündnisse der Allemannen, Franken, Sachsen, Gothen.

475. Beginn der Völkerwanderung.

410. Alarich, Köng der Westgoten, erobert und plündert Rom.

350. Attila, König der Hunnen, dringt erobernd in Deutschland vor.

251. Attila wird bei Châlons an der Marne von Aëtius und Theodorich besiegt.

476. Odoaker, Anführer der Heruler und Rugier, stürzt Romulus Augustulus, den letzten römischen Kaiser, vom Throne und bringt Rom unter deutsche Herrschaft.

486. Gründung des großen fränkischen Reiches durch Chlodwig.

755. Bonifazius, Apostel der Deutschen, wird von den Friesen erschlagen nach vierzigjähriger Thätigkeit als christlicher Glaubenslehrer.

768—814. Karl der Große.

772—803. Krieg mit den Sachsen. — 774. Karl erobert das Longobardenreich. — 778. Karls Zug nach Spanien. — 791—803. Krieg gegen die Avaren.

800. Karl wird zum römischen Kaiser gekrönt durch Papst Leo III. und stirbt 814 zu Aachen.

814—840. Ludwig der Fromme.

843. Vertrag zu Verdun. **Deutschland ein selbständiges Reich.** Ludwig der Deutsche.

843—911. Die Karolinger über Deutschland. Zeit des Faustrechtes. 911—918. Konrad I. von Franken. Deutschland ein Wahlreich bis 1806. (In Bayern Arnulf I.)

919—1024. Das sächsische Haus: Heinrich I., Otto I., II., III., Heinrich II. regiert. Entstehung des Ritterstandes. Turniere.

919—936. Heinrich I. (der Finkler, auch der Städte-Erbauer) schlägt 933 die Ungarn bei Merseburg.

936—973. Otto I. vernichtet 955 die Ungarn auf dem Lechfelde; wird 962 zum römischen Kaiser gekrönt.

1024—1125. Die fränkischen oder salischen Kaiser: Konrad II. (der Gottesfriede 1038), Heinrich III. (höchste Blüte der deutschen Kaisermacht), Heinrich IV. mit Papst Gregor VII. im Streit, Heinrich V. — Investiturstreit beendet 1122.

1077—1273. Höchster Glanz des Papsttums im Kampfe mit der deutschen Kaisermacht.

1096. Erster Kreuzzug unter Gottfried von Bouillon.
1099. Jerusalem wird erobert.
1125—1137. Lothar von Sachsen. Beginn des Kampfes zwischen Welfen und Waiblingen.
1137—1254. Kaiser aus dem hohenstaufischen Hause: Konrad III. Friedrich I., Heinrich VI., (Philipp von Schwaben und Otto IV. von Braunschweig), Friedrich II., Konrad IV. (dessen Sohn Konradin wird 1268 zu Neapel hingerichtet).
1147. Zweiter Kreuzzug unter Konrad III. und Ludwig VII. von Frankreich.
1152—1190. Friedrich I. Barbarossa.
1162 Mailand zerstört. — 1180. Einsetzung des wittelsbachischen Regentenhauses in Bayern. — 1190. Dritter Kreuzzug unter Friedrich I. Tod des Kaisers im Seleph. (Ritterorden: Deutschherren, Tempelherren, Johanniter.) — 1215—1250. Friedrich II. — Streit zwischen Kaiser und Papst. — 1228. Sechster Kreuzzug. Friedrich II. wird König von Jerusalem.
1256—1273. Zeit des Interregnums. Blüte des Faustrechtes und des Raubritterwesens. Städtebündnisse zum Schutze des Handels (Hansa.) Heilige Feme.
1273—1437. Steigende Macht der deutschen Fürsten und Städte. **Kaiser aus verschiedenen Häusern.**
1273—1291. Rudolf von Habsburg besiegt Ottokar von Böhmen auf dem Marchfelde 1278.
1307. Erneuerung der schweizer. Eidgenossenschaft auf dem Rütli.
1313—1347. Ludwig IV. der Bayer, deutscher König und römischer Kaiser. Besiegung des Gegenkönigs Friedrich des Schönen von Österreich 1322 bei Mühldorf.
1347—1437. Deutsche Könige aus dem Hause Böhmen-Luxemburg. (Gebrauch des Schießpulvers.)
1348. Erste deutsche Universität zu Prag. Erdbeben. — 1349. Pest, Judenverfolgungen, — 1356. Die goldene Bulle (Reichsgrundgesetz) durch Karl IV.
1414. Kirchenversammlung zu Kostnitz.
1415. Huß und Hieronymus zu Kostnitz verbrannt. — 1415. Burggraf Friedrich VI. von Nürnberg aus dem Hause Hohenzollern erhält die Mark Brandenburg. — 1419—1436. Hussitenkriege. — 1431. Kirchenversammlung zu Basel.
1438—1740. Kaiser aus dem habsburgischen Hause.
1440. Erfindung der Buchdruckerkunst durch Johann Gutenberg. (Zuerst lateinische Bibel gedruckt 1456.)
1493—1519. Maximilian I.
1459 Ewiger Landfriede. — 1512. Einteilung Deutschlands in 10 Kreise. (Einführung der Posten.)
1517. Anfang der Reformation durch Martin Luther. (Melanchthon, Zwingli, Calvin.)

1519—1556 Karl V.

1521. Reichstag zu Worms. — 1525. Bauernaufstände in Franken und Schwaben. — 1529. Belagerung Wiens durch die Türken. Reichstag zu Speyer (Protestanten). 1530. Reichstag zu Augsburg (Augsburgische Konfession.) —1531. Bündnis der Protestanten zu Schmalkalden.

1545. Concilium zu Trient.

1546. Schmalkaldischer Krieg zwischen Karl V. und dem schmalkaldischen Bunde. — 1555. Religionsfriede zu Augsburg. — 1608. Union der protestantischen Fürsten. (Friedrich V., Kurfürst von der Pfalz.) Katholische Liga. (Maximilian von Bayern).

1618—1648. Dreißigjähriger Krieg.

1619—1637. Ferdinand II. — 1620. Friedrich am weißen Berge geschlagen und Böhmen unterworfen. — 1632 kam die Kurwürde der von Tilly eroberten Pfalz an Bayern. — 1629. Restitutionsedikt. (Rückgabe der eingezogenen Kirchengüter.) — 1630. Gustav Adolf von Schweden landet in Pommern und durchzieht Deutschland. — 1632. Schlacht bei Lützen. Gustav Adolf und Pappenheim fallen. — 1634. Schlacht bei Nördlingen, Ermordung Wallensteins in Eger. Frankreich unterstützt die Protestanten in Deutschland. — 1637—1657. Ferdinand III. Friedrich Wilhelm, der große Kurfürst von Brandenburg † 1688. (Schlacht bei Fehrbellin.)

1648. Westfälischer Friedensschluß zu Münster und Osnabrück. (Gleichberechtigung der Katholiken und Protestanten.) Elsaß kömmt an Frankreich. Die Schweiz und die Niederlande werden selbständige Staaten.

1683. Der Polenkönig Johann Sobiesky befreit Wien von den Türken. (Prinz Eugen.) — 1689. Verwüstung der Pfalz durch Ludwig XIV. von Frankreich. — 1701. Preußen ein Königreich.

1701—1714. Der spanische Erbfolgekrieg.

1713. Kaiser Karls VI. pragmatische Sanktion. — 1714. Friedensschlüsse zu Rastatt und Baden.

1740—1780. Maria Theresia, Kaiserin von Österreich.

1740. Beginn des österreichischen Erbfolgekrieges.

1740—1786. Friedrich II. König von Preußen. — 1740—1742. Der erste schlesische Krieg. — 1744—1745. der zweite schlesische Krieg. — 1745. Der Friede zu Füssen endigt den österreichischen Erbfolgekrieg. — 1756—1763. Der dritte schlesische oder siebenjährige Krieg. Friedensschluß zu Hubertsburg 1763. — 1765—1790. Kaiser Joseph II. — 1778. Der bayerische Erbfolgekrieg. Friede zu Teschen 1779. — 1792—1806. Franz II., letzter deutscher Kaiser.

— 1793—1815. Kriege mit Frankreich. (Abtretung des linken Rheinufers an Frankreich im Frieden zu Luneville. 1801.)

1806. **Auflösung des deutschen Reiches.**

1806. Errichtung des Rheinbundes unter dem Schutze Napoleon I. 1806—1807. Krieg zwischen Preußen und Frankreich. Friede zu Tilsit. Königreich Westfalen. — 1809. Erste Niederlage Napoleons bei Aspern und Eßlingen. Erzherzog Karl von Österreich. — 1809. Aufstand in Tyrol. Andreas Hofer. — 1812. Zug nach Rußland.

1813—1815. Befreiungskriege Deutschlands.

1813. Völkerschlacht bei Leipzig. — 1814. Erster Einzug der Verbündeten in Paris. — 1815. Schlacht bei Waterloo. (Blücher, Wellington.) Napoleon nach St. Helena. Errichtung des deutschen Bundes. — 1833. Gründung des deutschen Zollvereins. — 1848. Volksaufstände in Deutschland. Reichsverweser. —1848—1850. Krieg der Schleswig-Holsteiner gegen Dänemark. — 1864. Krieg der Deutschen gegen Dänemark.

1866. Auflösung des deutschen Bundes. Der deutsche Krieg. Friedensschluß zu Prag. Österreich gibt die politische Verbindung mit Deutschland auf und tritt die Ansprüche auf Schleswig-Holstein an Preußen ab, welches auch Hannover, Kurhessen, Nassau u. Frankfurt a/M. behält. Norddeutscher Bund, Südwest-Deutschland, Deutsch-Österreich. 1870—1871. Französisch-deutscher Krieg. Napoleon III. gefangen. Paris eingenommen. Friede zu Frankfurt a/M.

Wiederherstellung des deutschen Reiches 1871. Wilhem I., König von Preußen und deutscher Kaiser.

Maße, Gewichte und Münzen.

1 Meter (m) ist 100 Centimeter (cm) oder 1000 Millimeter (mm), 1 Centimeter sohin 10 Millimeter.

1000 Meter sind ein Kilometer (km) — (7 Meter sind 24 bayerische Fuß, 5 Meter sind 6 Münchner Ellen, 15 Kilometer sind 4 Wegstunden).

1 Quadratmeter (qm) hält 10 000 Quadratcentimeter (qcm) oder eine Million Quadratmillimeter (qmm). — 1 Hektar (ha) hält 100 Ar (a) oder 10 000 Quadratmeter (qm) oder 2 bayerische Tagwerk 93 Dezimalen. (Ein Quadratmeter ist $11^3/_4$ Quadratfuß.)

1 Kubikmeter (cbm) oder Ster ist $40^1/_5$ bayerische Kubikfuß und hält 1 Million Kubikcentimeter (ccm) oder 1000 Millionen (1 Milliarde) Kubikmillimeter (cmm).

100 Liter (l) sind 1 Hektoliter (hl) (31 Liter sind 29 bayerische Maß, 37 Liter ein bayerischer Metzen.)

1 Kilogramm (kg) ist 2 Neupfund oder 1000 Gramm (g). 50 Kilo oder 100 Pfund sind 1 Zentner. 1 Neupfund ist 30 Loth oder 500 Gramm. 1000 Kilo sind 1 Tonne (t). 1 Zentner altes Gewicht hat 112 Neupfund.

Ganz reines, unvermischtes Gold oder Silber nennt man 1000 teilig; 700 teilig ist es, wenn es 300 Teile Zusatz enthält, 850 teilig bei 150 Teilen Zusatz u. s. w.

1 Ballen hält 10 Ries, 1 Ries 10 Buch, 1 Buch 10 Heft. 1 Heft 10 Bogen. (Früher 1 Ballen 10 R., 1 R. 20 Buch, 1 Buch 24 Bogen Schreib- oder 25 Bogen Druckpapier.)

Die deutschen Reichsmünzen.

Silbermünzen: **1 Mark** (*M.*) wird in 100 Pfennige (*ℌ.*) Kupfer geteilt und gilt 35 kr.; 1 Doppelmark 1 fl. 10 kr., 1 Fünfmarkstück 2 fl. 55 kr., 1 Zwanzigpfennigstück 7 kr.

Nickelmünzen: 1 Zwanzigpfennigstück gilt 7 kr., 1 Zehnpfennigstück $3^1/_2$ kr., 1 Fünfpfennigstück $1^3/_4$ kr.

Kupfermünzen: Pfennige und Zweipfennigstücke (3 *ℌ* beiläufig 1 kr. früheres bayer. Geld).

Goldmünzen: 1 Krone (10 *M.* oder 5 fl. 50 kr.), 1 Doppelkrone (20 *M.* oder 11 fl. 40 kr.), 1 Halbkrone (5 *M.* oder 2 fl. 55 kr.)

(Ausländisches Gold-, Silber- und Papiergeld ändert seinen Wert nach dem jeweiligen Kurse. Bei Annahme von Papiergeld ist Vorsicht nötig, da ein Teil desselben nur für jene Länder Geltung hat, in denen es ausgegeben worden, ein Teil aber durch Einziehung als völlig wertlos erklärt ist.)